

## Galette des rois " Façon tarte conversation "



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Premier dimanche de janvier, c'est l'épiphanie ! Une bonne raison de réaliser un dessert royal pour clore les fêtes.*

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 kit de préparation pour galette, type vahiné
- 5 cs d'eau ou de lait
- 1 œuf
- pour la glace royale :
- 125 gr de sucre glace
- 15 gr de farine 1 blanc d'œuf
- quelques gouttes de jus de citron

### Préparation

- 1 Etalez une pâte feuilletée dans un cercle à pâtisserie ou un moule à tarte. Préparez la poudre de frangipane avec 100 gr de beurre fondu, l'eau ou le lait laissez reposer. Dans un saladier, mettre le sucre glace, la farine et quelques gouttes de jus de citron.
- 2 Versez sur la pâte la préparation de frangipane, n'oubliez pas la fève... Recouvrir de l'autre pâte feuilletée. Bien appuyer, coupez le bord de la pâte qui servira pour les bandelettes. Mettre au frais 15 minutes.
- 3 Versez la glace royale, égalisez bien et déposez les petites bandelettes en croisillons. Cuire à 180° pendant 40 minutes.

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

