

# LES GAULETTES DU



## GALETTE DE ROIS FRANGIPANE

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERS :

2 PÂTES FEUILLETÉES

150G BEURRE MOU

150 GR SUCRE

4 ŒUFS

150 GR POUDRE AMANDE

2 CS FARINE

1 CS RHUM OU COINTREAU...



### PRÉPARATION :

- MÉLANGEZ LE BEURRE AVEC LE SUCRE, AJOUTEZ LES 4 ŒUFS ENTIER, LA POUDRE D'AMANDE, LA FARINE ET L'ALCOOL.
- ÉTALEZ OU DÉROULEZ LES PÂTES
- PIQUEZ LE FOND DE L'UNE À LA FOURCHETTE
- VERSEZ LA PRÉPARATION AU CENTRE, À 2 OU 3 CENTIMÈTRES DU BORD,
- AJOUTEZ LES FÈVES
- DOREZ AVEC LE JAUNE RESTANT ET 1 CS D'EAU, LE REBORD DE LA PÂTE AVEC LA PRÉPARATION, COUVRIRE ET PINGER LES BORDS,
- DOREZ, DÉCOREZ ET PERCEZ LA PÂTE, REPOS 1H MINI AU FRIGO
- CUISSON FOUR CHAUD 180°C PENDANT 25 À 30 MINUTES

