La véritable Recette de la galette des rois

Ingrédients

2 Pâtes feuilletées
120 g de poudre d'amendes
80g de sucre
2 oeufs
1 jaune d'œuf pour la décoration
1 cuillère à soupe de crème fraîche

Préparation 15'
Cuisson 30'

Facile

INSTRUCTIONS

Mélanger tous les ingrédients et étaler lenotemier rouleai de pâte.

Étaler le mélange sur la pâte et déposer la fève. Ici, une pépite de chocolat... moins dans Gerard pour les jeunes enfants

Recouvrir avec le second rouleau de pâte et plisser les bords. Badigeonner de jaune d'œuf avant d'enfourner à 200 degrés pendant 30 minutes.

Verser la préparation sur la tarte, saupoudrer de quelques amandes effilées avant d'enfourner à 200* pendant 35 minutes environ.