Galette des rois à la frangipane

Les ingrédients

- 2 Pâtes Feuilletées HERTA
- 125g d'amandes en poudre
- 125g de sucre en poudre
- 125 g de beurre mou
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Frangipane : Battez dans un saladier le beurre mou et le sucre. Ajoutez la poudre d'amande et les 2 œufs. Mélangez bien.
- Déroulez la pâte sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson. Garnissez le centre avec la frangipane et étalez-la jusqu'à 2cm du bord. Déposez la fève. Recouvrez avec la 2ème pâte.
- Soudez les deux pâtes en pressant tout le tour avec vos doigts, puis retournez le bord pour fermer hermétiquement.
- A l'aide d'un pinceau, dorez la surface de la galette de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau froide. Avec la pointe d'un couteau, dessinez les décorations de votre choix sur la galette. Piquez légèrement la pâte à quelques endroits pour éviter qu'elle ne gonfle.
- Faire cuire la galette 25 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **8**