

# Recette de Maigann

## Galette des rois

### Ingrédients:

- 2 Pâtes Feuilletés
- 140g de poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 2 oeufs
- 75g de beurre mou
- une fève



### Préparation :

Mélanger les oeufs, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre.

Placez une pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez -la

Versez le mélange sur la pâte et placez une fève.

Recouvrez avec une deuxième pâte feuilletée en collant bien les bords avec de l'eau et dessinez un joli motif avec un couteau

Etalez du jaune d'oeuf sur le dessus avec un pinceau pour que ça dore bien .

Cuire à 200°C 25 minutes en vérifiant régulièrement la cuisson

