



La galette des rois



INGRÉDIENTS :



2 pâtes feuilletées



100g de beurre



150g de sucre



200g de poudre
d'amandes



2 œufs
et 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION :

- 1° Placer une pâte feuilletée dans un moule et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 2° Dans un saladier, préparer la crème d'amandes en mélangeant le beurre ramolli, le sucre, la poudre d'amandes et les 2 œufs.
- 3° Placer le mélange dans le moule. Cacher une fève.
- 4° Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
- 5° Badigeonner le jaune d'œuf sur la pâte.
- 6° Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C.



ASTUCE ENRICHISSEMENT :

Ajouter de la crème pâtissière à la crème d'amandes pour plus de gourmandise.



Le service diététique de l'hôpital André Vésale - HUMAN