



ATELIER PATISSERIE

Maison de l'Alimentation

Jeudi 19 janvier 2023

Galette des rois

Pour 10 personnes :

FRANGIPANE

- 200 g de beurre
- 4 œufs
- 200 g de sucre glace
- 200 g d'amandes en poudre

- 1) Ramollir le **beurre**.
- 2) Mélanger le **sucre** et la **poudre d'amandes** avec le **beurre** (le mélange doit monter et blanchir).
- 3) Ajouter et mélanger les **œufs**, un par un.



MONTAGE

- 1 œuf
- 2 pâtes feuilletées
- 1 fève

- 1) Etaler la **1^{ère} pâte**.
- 2) Garnir la pâte feuilletée de **frangipane** en laissant un rebord d'au moins 1 centimètre et badigeonner l'**œuf battu** sur ce rebord.
- 3) Ajouter la **fève**.
- 4) Recouvrir par la **2^e pâte**.
- 5) Appliquer le reste d'**œuf battu** sur la galette.
- 6) Faire cuire 45/50 minutes à 175°C.