



GALETTE DES ROIS AUX FRUITS ROUGES

A savoir : pour une galette classique, il suffit de ne pas ajouter les fruits rouges.



Ingrédients pour 8 personnes : 2 pâtes feuilletées rondes, 2 oeufs moyens battus, 125gr d'amandes en poudre, 70gr de beurre ramolli, 100gr de sucre semoule, 1 c. à soupe de farine, fruits rouges surgelés.

Préparez la frangipane : mélangez le sucre et le beurre mou jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Ajoutez la poudre d'amande, les oeufs battus et la farine. Mélangez bien. Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque, étalez la frangipane, déposez la fève et les fruits rouges. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Soudez les bords avec un peu de lait ou d'eau.

Badigeonnez le dessus de la galette d'un peu de jaune d'oeuf ou du lait, à l'aide d'un pinceau. Enfournes 25 à 30 minutes dans le four préchauffé à 200°C. Servez tiède ou froid.