

## GALETTE DES ROIS

Ingrédients : 5 œufs  
200 gr de sucre  
80 gr de beurre  
125 gr de poudre d'amande  
1 cuillère à soupe de Rhum

### Préparation

- + Faire chauffer le four à 220°
- + Faire fondre les 80 gr de beurre
- + Mélanger 4 jaunes d'œuf avec les 200gr de sucre, les 80 gr de beurre fondu et les 125 gr de poudre d'amande
- + Rajouter le Rhum
- + Etaler sur une plaque, recouverte de papier sulfurisé, la pâte feuilletée
- + Badigeonner la pâte d'un œuf battu avec un peu de sel
- + Etaler la pâte d'amande sur la pâte de façon homogène
  - + Poser la ou les fèves
- + Recouvrir d'une deuxième pâte feuilletée
- + Coller les bords des deux pâtes comme un ourlet
- + Faire des motifs sur le dessus de la pâte et les bords
- + Badigeonner la galette avec le reste de l'œuf battu

### Cuisson

- + Mettre au four environ 30 à 50 minutes (A surveiller en fonction du four Gaz ou Electrique)

### Dégustation

- + Attendre qu'elle soit refroidie pour ne pas se brûler
- + Accompagner d'un bon cidre ou d'un champagne