



Galette des rois facile et rapide

Publiée par [Cuisine Etudiant](#), il y a 10 mois



ENVIRON 25 MIN



FACILE



ENVIRON 4€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4.3/5

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 130 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre mou
- 130 g d'amande en poudre
- 30 g de crème liquide
- 2 pâtes feuilletées

MATÉRIEL

- Four
- Fouet
- Pinceau

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre et les deux œufs
2. Mélangez le beurre mou (passez-le un peu au four micro-onde si besoin)
3. Mélangez la crème liquide
4. Mélangez la poudre d'amande
5. Disposez la 1ère pâte feuilletée et piquez là avec une fourchette
6. Étalez la préparation en laissant 1 à 2 cm de bord vierge, sans oublier la fève !
7. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée
8. Scindez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette tout autour
9. Réalisez un dessin à l'aide d'un couteau sans couper la pâte et percez quatre petits trous pour laisser échapper la vapeur
10. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf (ajoutez un peu d'eau pour le rendre plus liquide)
11. Laissez au four pendant environ 30 minutes à 180°
12. Laissez refroidir 10 minutes avant de couper et régalez vous !

[Vidéo de la recette de la galette des rois facile et rapide](#)

THÈMES

Dessert

Hiver

Noël

Végétarien

Débutant

Française