

LA GALETTE DES ROIS

Par Simone POMAREL

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées pur beurre

100 grs de sucre

100 grs de poudre d'amandes

100 grs de beurre fondu

1 caf extrait de gousse de vanille (pas de sucre vanillé)

½ verre à porto de rhum

2 œufs plus un œuf pour dorer et coller la pâte

PRÉPARATION

Mettre une pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre fondu, l'extrait de vanille, le rhum et les deux œufs.

Verser ce mélange sur la pâte du fond de moule.

Mouiller le bord de la pâte avec l'œuf battu. Recouper la 2^{ème} pâte en enlevant 1.5 cm tout autour. Poser la délicatement sur la préparation. Souder les deux pâtes en appuyant avec une fourchette tout le tour. A l'aide d'un pinceau recouvrir d'œuf battu la galette pour la dorer.

Mettre au four 200° pendant 25 à 30 minutes