Galette des rois, ou Pithiviers (si pas de fève et pas en janvier)

Ingrédients
2 rouleaux de pâtes feuilletées
3 œufs (2 pour la frangipane, 1 jaune pour dorer la galette, mettre le blanc dans la frangipane)
100g de sucre
un sachet de 150g de poudre d'amandes
50g de beurre
rhum

Méthode
Préparation de la frangipane :
- réserver un jaune d'œuf dans un ramequin, et verser le blanc dans un saladier
- y casser les 2 autres œufs entiers
- bien mélanger
- y rajouter le sucre, et bien mélanger
- y rajouter le beurre en morceaux, et la poudre d'amandes
- bien mélanger

Dans un moule à tarte, étaler le premier rouleau de pâte feuilletée, et la piquer (pour éviter le gonflement de celle ci)
Y verser la frangipane
Mettre la fève
Recouvrir du deuxième rouleau de pâte feuilletée
Sceller les deux pâtes ensembles
Faire de petites incisions sur le bord (pour laisser l'air passer lors de la cuisson et éviter un gonflement et éclatement de la pâte)
Faire des croisillons à l'aide d'un couteau
Dorer la pâte à l'aide du jaune d'œuf réservé

Enfourner une demi heure à 200°c

bon appétit

Cathy BG