

# Galette des Rois roulée

*Pour 1 galette*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 100g de farine
- 125g de poudre d'amandes
- 1 pomme
- 1 pâte feuilletée
- 1 fève



*Ustensiles spécifiques : un robot, une spatule haute température, un pinceau alimentaire, une plaque aluminium perforée et une toile siliconnée (Silpat).*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans le bol du robot, mettre le beurre mou coupé en morceaux,
- Ajouter le sucre et mélanger le tout.
- Ajouter les œufs un à un tout en mélangeant.
- Ajouter la farine puis la poudre d'amandes.
- Bien mélanger puis réserver au frais le temps de quadriller la pâte.
- Etaler la pâte feuilletée et la décorer en la quadrillant ou en dessinant le motif de son choix.
- Retourner la pâte sur la toile Silpat, posée sur une plaque aluminium perforée.
- Déposer sur le premier tiers la pâte et découper la pomme en tranches.
- Les déposer également sur la crème d'amandes.
- Glisser la fève dans la pâte puis former un boudin.
- Napper de jaunes d'œuf puis enfourner durant 25 min.
- Laisser tiédir avant de déguster.

*Bon appétit !*