

## Galette des rois à la Frangipane

### **Ingrédients**

- 175 g de poudre d'amandes
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre ramolli
- 3 œufs (pour le blanc en neige et 1 jaune pour dorer)
- 1/2 de cuillère à soupe d'arôme d'orange amère



### **Cuisson 45mn à 180°**

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le beurre, 1 jaune œuf et l'arôme d'orange.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à ce mélange.

Verser sur un fond de tarte en pâte feuilletée, recouvrir avec de la pâte et dorer avec le jaune d'œuf restant.

Mettre au réfrigérateur 15mn puis faire les stries avant de l'enfourner.