



GALETTE DES ROIS

 8 portions

INGRÉDIENTS

- 2 unités moyennes de pâte feuilletée pur beurre, crue (460 g)
- 3 unités moyennes (M) d'oeuf, cru (174 g)
- 200 grammes d'amandes
- 40 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 100 grammes de compote de pomme

MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1. Préchauffez le four à 180°C.
- 2° 2. Mélangez les oléagineux avec le beurre, la compote de pomme (ou le sucre), les oeufs et l'arôme d'amande amère.
- 3° 3. Disposez ce mélange sur la pâte feuilletée (que vous avez disposé dans un moule au préalable).
- 4° 4. Cachez la fève
- 5° 5. Recouvrez de la seconde pâte et veillez à bien sceller les 2 pâtes entre elles.
- 6° 6. Badigeonnez (à l'aide d'un pinceau) la pâte du jaune d'oeuf.
- 7° 7. Laissez parler votre imagination pour la décoration de la pâte supérieure : des traits, des formes, un quadrillage ...
- 8° 8. Enfournerez 10 minutes à 220°C puis 15 minutes à 180°C.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (119 g)	% AR
ÉNERGIE	376 kcal	447 kcal	22 %
PROTÉINES	10 g	12 g	25 %
GLUCIDES	22 g	26 g	10 %
SUCRES	4 g	4 g	5 %
LIPIDES	26 g	31 g	44 %
ACIDES GRAS SATURÉS	10 g	11 g	57 %
FIBRES ALIMENTAIRES	4 g	5 g	19 %
SODIUM	286 mg	340 mg	14 %