




# La galette des rois

 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

## Ingrédients :

- 125g de poudre d'amande ou de noisette
- 125g de sucre
- 125g de beurre mou
- 2 oeufs
- 2 pâtes feuilletées
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- 1 fève

## Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.
2. Étalez la pâte feuilletée, puis placez la préparation au centre et ajoutez la fève.
3. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée.
4. Soudez bien les bords en appuyant avec les doigts.
5. Avec la pointe d'un couteau, dessinez des motifs.
6. Enfourez pendant 25 à 30 minutes à 200°C.



## Variantes :

Ajouter des pommes, des poires ou des pépites de chocolat !

