

Moulin de Buffiere

GALETTE DES REINES *(et bien quoi ?)*

INGRÉDIENTS :

30 g de beurre

120 g de sucre semoule

1 oeuf

1 jaune d'œuf

100 g d'amande en poudre.

quelques gouttes d'extrait d'orange amère (facultatif).

2 rouleaux de pâte feuilletée.

1 cuil à café de rhum

PRÉPARATION :

- Préchauffer votre four à 200°.
- Fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
- Ajoutez l'oeuf à température ambiante puis le rhum et l'extrait d'orange amère puis finissez par la poudre d'amande.
- Déroulez une des deux pâte feuilletée sur une plaque.
- Répartissez la crème d'amande jusqu'à 5 cm du bord et déposez un fève près d'un bord.
- Recouvrez de la deuxième pâte feuilletée et soudez les bords.
- Dorez au jaune d'œuf battu additionné d'un peu d'eau.
- Faites plusieurs trous avec un couteau ou une cheminée au milieu.
- Enfourez la galette à 200° (th 6-7) pendant 30 minutes environ.

TRUCS ET ASTUCES !

On peut mettre moins de sucre

Pour les gourmands : je mets une fois et demi la quantité d'ingrédient ainsi la galette est encore plus garnie

Au moment de déguster, réchauffez un peu la galette elle n'en sera que meilleure