Galette des Rois

- 2 Pâtes feuilletées pur beurre ou faite maison
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 œufs entiers + 1 jaune pour la dorure
- 100 g de poudre d'amande
- 1 goutte d'extrait d'amande amère
- 1 fève

1- Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7)
2- Préparez la crème d'amande.
   Battez le beurre avec une fourchette ou un petit fouet pour obtenir un beurre pommade, versez le sucre et mélangez jusqu'à obtention d'une crème.
   Ajoutez les œufs un à un puis la poudre d'amandes et l'extrait d'amande.
3- Déroulez une pâte feuilletée et étalez la crème dessus.
   Placez la fève, puis humectez d'eau les pourtours de la pâte avec un pinceau.
   Recouvrez de l'autre pâte feuilletée et soudez bien les bords en appuyant avec l'arrière de la lame d'un couteau.
   Retournez la galette pour qu'elle gonfle uniformément et laissez-la reposer 1h au réfrigérateur.
4- Dorez la galette avec un peu de jaune d'œuf délayé dans de l'eau et décorer la pâte à l'aide du dos du couteau.
   Enfournez pour 40 minutes : elle doit être bien dorée.