

AVEC
Vous

LA RONDE DES GALETTES

Qui sera la reine ? Qui sera le roi ? On ne sait pas.

Mais ces mini-galettes ont déjà gagné
la couronne de la meilleure recette !

Il faut

- 2 pâtes feuilletées
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 œufs entiers
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 jaune d'œuf



1. Battre le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter la poudre d'amandes, les 2 œufs, l'extrait de vanille, et mélanger.



2. Découper des disques de pâte feuilletée à l'aide d'un verre.



3. Sur un disque de pâte, étaler une cuillère à soupe de crème d'amandes. Couvrir avec un autre disque. Pincer les bords pour les coller. Répéter 12 fois l'opération.



4. Disposer les mini-galettes en rond pour former une couronne. Les badigeonner avec le jaune d'œuf. Dessiner un motif à l'aide d'un couteau. Enfourner 15 à 20 min. à 210 °C (th. 7).