

Recette

**GALETTES DES ROIS LÉGÈRE – frangipane**

Type

Dessert

Temps

Préparation : 15 mn – Cuisson : 30 à 40 mn

Difficulté

Facile

Personnes

6

- 2 pâtes feuilletées
- Pour la frangipane
- 40 gr de beurre
- 50 gr de sucre glace et 3 cuillères à soupe de sucralose ou 100 gr de sucre glace
- 150 gr de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de sirop d'orgeat
- 1/2 courgette râpée



Etape 1	Dans un saladier, mettre les aliments dans l'ordre ci-dessus
Etape 2	Placer la pâte feuilletée dans un plat rond
Etape 3	Déposer la farce sans aller jusqu'aux bords de la pâte
Etape 4	Mettre une autre couche de pâte feuilletée plus petite par-dessus et fermer avec les rebords laissés sans garniture
Etape 5	Faire une cheminée en aluminium au milieu pour que la galette ne gonfle pas trop
Etape 6	Ne pas oublier la fève dans la farce !
Etape 7	Mettre au four 30 à 40 mn selon le four (200°C)
Servir encore chaude !	