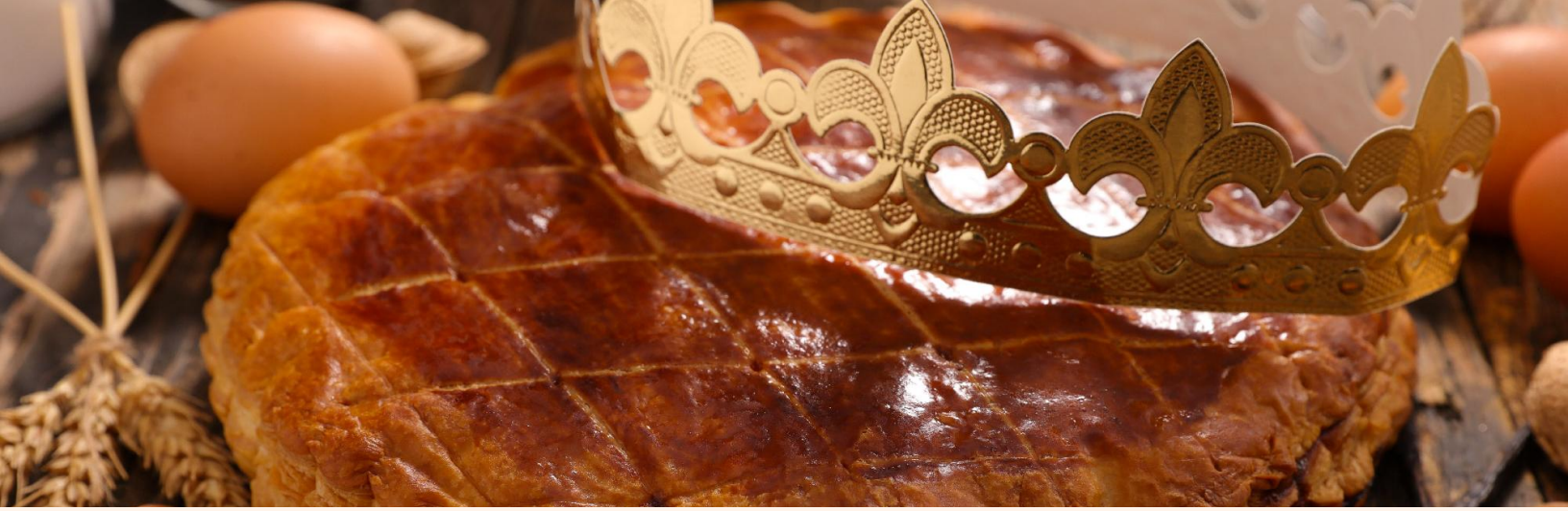


Galette des rois écossaise

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs (1 entier + 1 jaune)
- 75 g de beurre moue
- 75 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de crème de marron
- 2 c. à s. de whisky
- Fève, couronne

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7).

Etape 2

Dans un récipient mélanger le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes, la crème de marron, et le whisky.

Etape 3

Dans un plat à tarte, étaler la première pâte et la piquer avec une fourchette. Verser la préparation et y glisser la fève.

Etape 4

Mouiller le bord de la pâte avec l'œuf battu et votre doigt. Poser dessus la deuxième pâte, et souder les deux pâtes ensemble sur le pourtour, avec les doigts.

Etape 5

Dessiner des rayures dessus avec la pointe du couteau. Attention à ne pas percer la pâte.

Etape 6

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus avec un mélange de jaune d'oeuf et de sucre. Enfourner pendant 15 mn.