

## Galette des Rois des Enfants

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **30 min**

### Ingrédients

- + 250 grammes de farine
- + 125 grammes de sucre
- + 125 grammes de beurre
- + 3 œufs + 1 jaune
- + 1 fève
- + 2 cuillères à soupe d'eau ou de lait
- + sel

Séparer les blancs et les jaunes de 2 œufs. Dans un saladier mélanger les jaunes avec un œuf entier, ajouter le sucre, le beurre, la pincée de sel et la farine. Pétrir pendant quelques minutes, et laisser pauser quelques minutes.

Beurrer un moule, étaler la pâte dans le moule et y cacher la fève.

Dessiner de légers croisillons sur le dessus de la pâte, dorer avec du jaune d'œuf mélanger à de l'eau ou du lait.

Mettre au four moyen Th 6/7 ou 200° et laisser cuire 30 minutes.

Servir accompagné de confiture ou de glace ou un crème anglaise.

Bon appétit