



GALETTE DES ROIS

du Royaume de Farinetout

Galette aux fruits confits

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 3 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 125g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de macédoine de fruits confits
- 2 cuillères à soupe de sucre en grains



1 - Dans un saladier, verser la **farine**, le **sucre** et la **levure de boulanger**.

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

2 - Réaliser un puits et ajouter les **œufs**, le **beurre fondu**, la **fleur d'oranger** et la **macédoine de fruits confits**.

Mélanger avec la cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.

3 - Poser la pâte dans un moule en couronne. Ajouter la fève. Parsemer de **sucre en grains**.

4 - Laisser reposer la pâte 2 heures avant de l'enfourner.

5 - Enfournez à 80° pendant 15 minutes puis augmenter à 180 ° pour encore 10 minutes.