



# TWELFTH NIGHT CAKE

En Angleterre, on mange le « *gâteau de la 12ème nuit* », l'Épiphanie intervenant 12 jours après Noël. Il s'agit d'un gâteau aux amandes (sorte de frangipane) avec dissimulés à l'intérieur, un **haricot sec pour le roi** et un **petit pois pour la reine**.



Pour une galette de 25cm de diamètre



Préparation : 15 min



Cuisson : 45 minutes

## Ingrédients :

- 60 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de poudre d'amande
- 2 pâtes feuilletées
- Sucre glace, pour le glaçage

Et une fève !

## Préparation :

1. Préchauffer le four à thermostat 7 ou 220°C.
2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse, puis incorporer le jaune d'œuf, et enfin la poudre d'amandes.
3. Placer un cercle sur une plaque à pâtisserie. Peindre à l'eau le bord extérieur du cercle, puis répartir la farce d'amandes au centre. Ne pas oublier de mettre la fève à ce moment !
4. Puis placer le second cercle de pâte sur le dessus – appuyer sur les bords.
5. Faire un petit trou au centre de la pâte, puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau bien aiguisé tracer des lignes semi-circulaires du centre vers le bord de la pâte.
6. Cuire le gâteau au centre du four pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et d'une couleur dorée bien uniforme.
7. Retirer le gâteau du four et saupoudrer de sucre glace, puis remettre au four pour 5 à 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
8. Servir la galette tiède ou froide.

Enjoy your meal !