

LA GALETTE DES ROIS



Préparer la crème d'amande :

1

Battre 2 min
2 oeufs et
100g de sucre



2

Ajouter
100g de beurre
100g de poudre d'amandes
et 1 pincée de sel



MONTER LA GALETTE :

3

Mélanger 1 jaune d'oeuf
et 1 càs d'eau



4

Dessiner un cercle
au bord de la
première pâte



Étaler la crème
d'amande
au centre de la pâte

5



Recouvrez
de la deuxième pâte

7



6



N'oubliez pas la fève !

8



Soudez joliment les bords
et au four 200°C 30min