



LA GALETTE DES ROIS



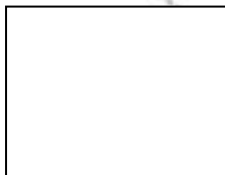
LES INGREDIENTS

- 2 PATES FEUILLETÉES

- DE LA COMPOTE DE POMMES

- 1 ŒUF

- 1 FÈVE



LES USTENSILES

- 1 COUTEAU

- 1 PINCEAU DE PATISserie

- 1 PLAQUE DE CUISSON

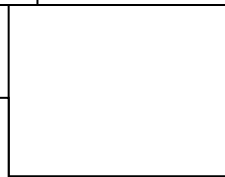
- DU PAPIER SULFURISÉ

LE DÉROULEMENT

- DÉROULER LES PATES FEUILLETÉES.



- ÉTALER LA COMPOTE AU MILIEU D'UNE PATE. LAISSER UN BORD DE QUELQUES CM.



- PLACER LA FÈVE (PAS AU MILIEU).



- BATTRE L'ŒUF ET ÉTALER AU PINCEAU SUR LES BORDS DE LA PATE.



- POSER LA 2^e PATE AU DESSUS EN APPUYANT SUR LES BORDS.



- ROULER LES BORDS DES PATES ENSEMBLE.

- FAIRE DES TRAITs AU COUTEAU SUR LE DESSUS DE LA PATE.

- BADIGEONNER D'ŒUF AVEC LE PINCEAU.

- CUIRE AU FOUR A 180° PENDANT 30MN



La galette des rois



les ingrédients

- 2 **pâtes feuilletées**
- de la **compote de pommes**
- 1 œuf
- 1 **fève**



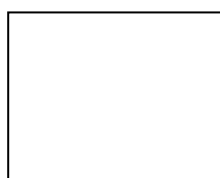
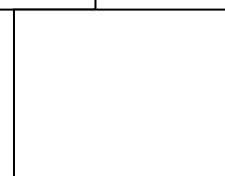
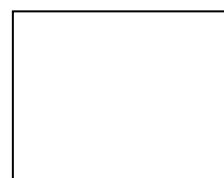
les ustensiles

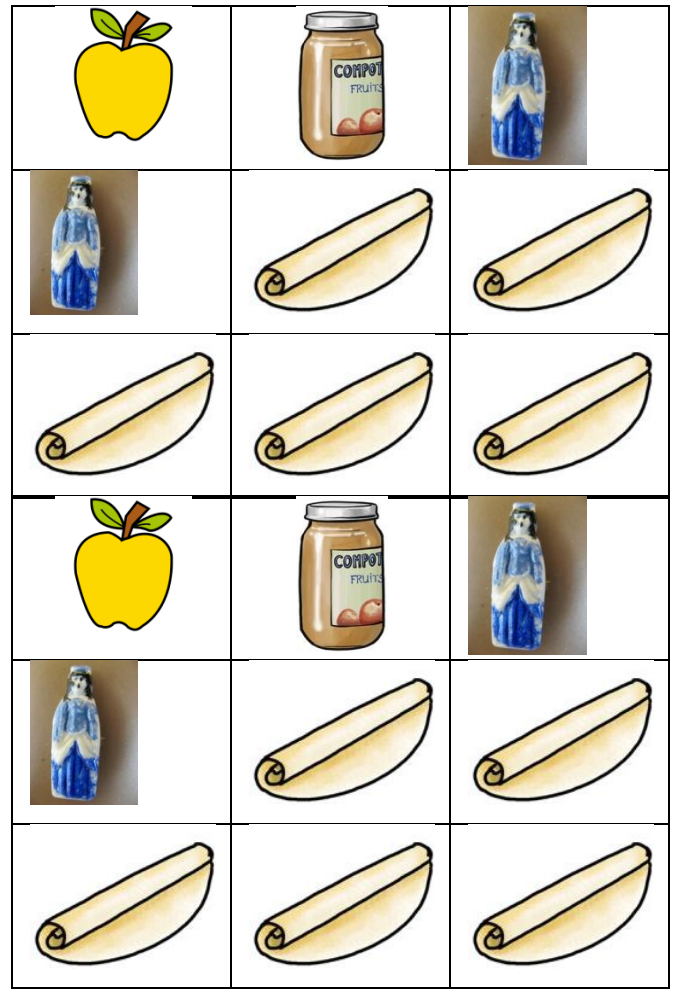
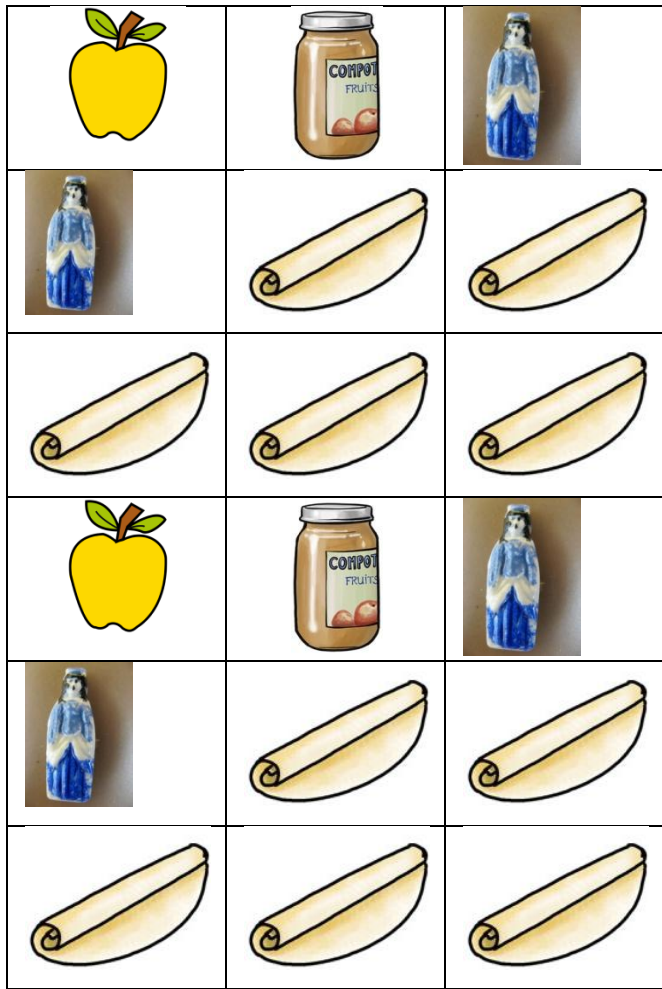
- 1 **couteau**
- 1 **pinceau de pâtisserie**
- 1 **plaque de cuisson**
- du **papier sulfurisé**



le déroulement

- **dérouler** les **pâtes feuilletées**.
- **étaler** la **compote** au **milieu** d'une **pâte**. **Laisser** un bord de **quelques** cm.
- **placer** la **fève** (pas au **milieu**).
- **battre** l'œuf et **étaler** au **pinceau** sur les bords de la **pâte**.
- **poser** la 2^e **pâte** au **dessus** en **appuyant** sur les bords.
- **rouler** les bords des **pâtes ensemble**.
- **faire** des traits au **couteau** sur le **dessus** de la **pâte**.
- **badigeonner** d'œuf **avec** le **pinceau**.
- **cuire** au four à 180° **pendant** 30mn





Range dans l'ordre les étapes de la recette

(étiquettes à découper)

