

Galette des rois



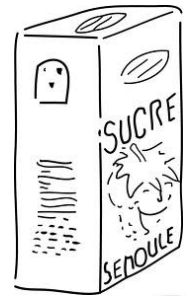
Ingrédients



2 rouleaux de pâte feuilletée



125 g de sucre en poudre



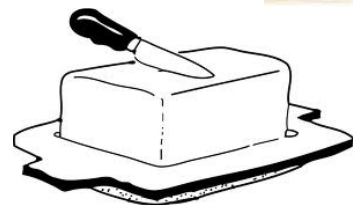
125 g de poudre d'amandes



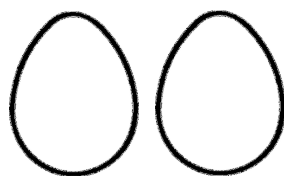
1 bouchon d'arôme d'amandes amères



125 g de beurre mou



2 œufs + 1 jaune



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 ramequin



1 couteau



1 planche à découper



1 plaque à pâtisserie



1 cuillère en bois



1 fourchette



1 pinceau



1 fève



Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 7/8

1

DÉROULER les deux rouleaux de
pâte.

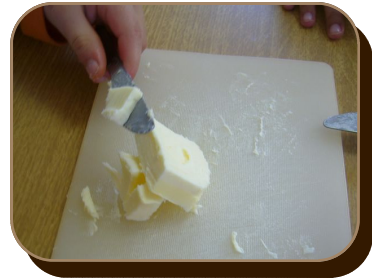
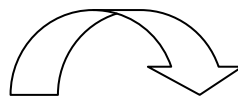
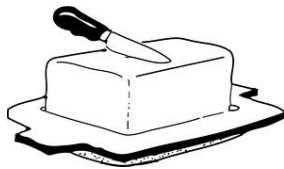


PIQUER la pâte avec
une fourchette.



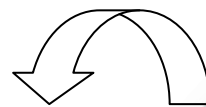
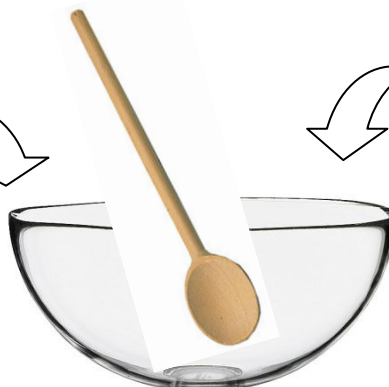
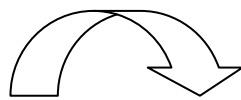
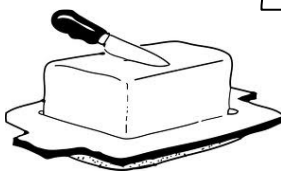
2

COUPER le beurre en morceaux.



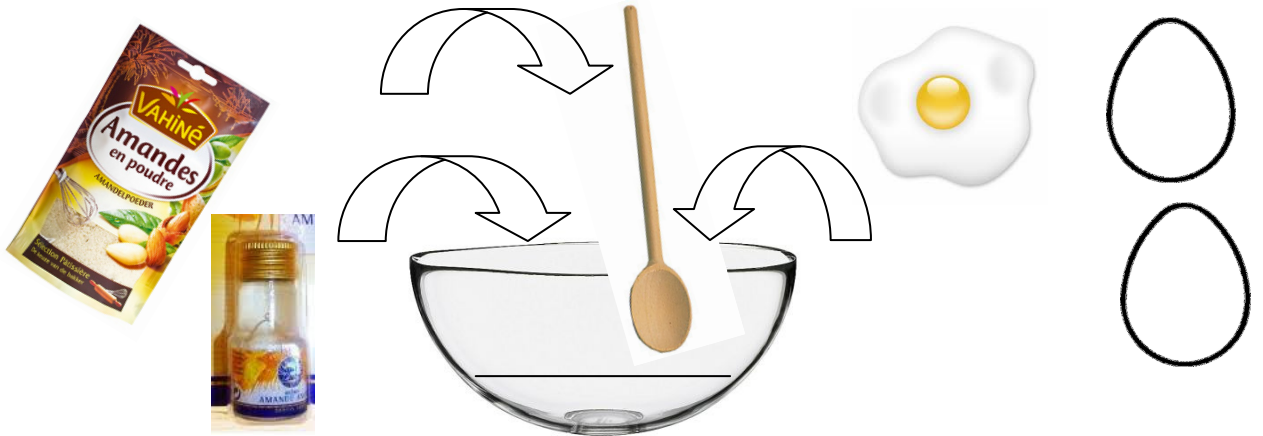
3

VERSER le beurre, le sucre en
poudre.



4

AJOUTER la poudre d'amandes, les œufs et l'arôme d'amandes amères.



MÉLANGER pour obtenir la frangipane.

5

ÉTALER la frangipane sur un des disques de pâte en réservant 2 cm tout autour.



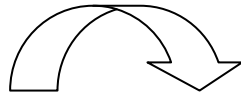
POSER la fève sur la frangipane.

6



RECOUVRIR le tout avec l'autre disque de pâte.

7

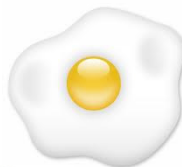


RABATTRE les bords sur le dessus pour fermer la galette.

8

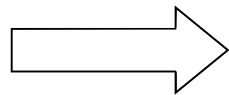
BADIGEONNER

la galette de
jaune d'œuf.



METTRE la galette au four environ
25 minutes.

9



La sortir quand elle est bien dorée.

