
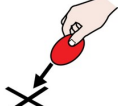









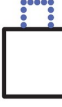


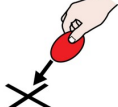






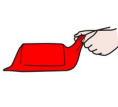


LA la	 recette	DE de	LA la	 galette	DES des	 rois	AUX aux	 pommes
----------	---	----------	----------	---	------------	--	------------	--




 JE	 mets	LA la	 pâte	 dans	LE le	 moule	
---	---	----------	---	---	----------	--	---



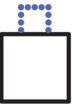



 Je	 pique	LA la	 pâte	AVEC avec	1 une	 fourchette	
---	--	----------	---	--------------	----------	---	---



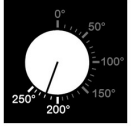

J' j'	 étaie	LA la	 compote	DE de	 pommes	 sur	LA la	 pâte	
----------	--	----------	--	----------	--	--	----------	---	---

JE je	 mets	LA la	 fève	 dans	LA la	 compote	
----------	--	----------	--	--	----------	---	---

JE je	 couvre	AVEC avec	LA la	2ème deuxième	 pâte	
----------	---	--------------	----------	------------------	--	---

JE je	 dessiner	AVEC avec	UN un	 couteau	
----------	---	--------------	----------	--	---

JE je	 badigeonne	UN un	 jaune d'oeuf	 sur	LA la	 pâte	AVEC avec	UN un	 pinceau	
----------	--	----------	---	---	----------	--	--------------	----------	---	---

 cuire	 30 minutes	A à	 210 degrés	
--	---	--------	---	---