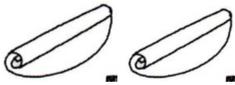
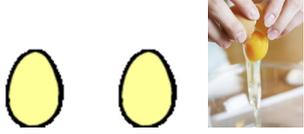




La galette des rois

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées 
- 125 grammes de poudre d'amande 
- 100 grammes de sucre en poudre 
- 2 œufs + 1 jaune 
- 75 grammes de beurre 
- 1 fève

Matériel :

- Un moule à tarte 
- Un bol mélangeur 
- Un fouet 
- Un couteau 
- Une fourchette 
- Un pinceau 
- Le four 

Recette :

- 1- Étaler la **pâte** dans le **moule à tarte**.
- 2- Piquer la **pâte** avec une **fourchette**.
- 3- Dans le **bol**, verser le **beurre** fondu, le **sucre** et la **poudre d'amande**.
- 4- Mélanger à l'aide du **fouet**.
- 5- Ajouter les 2 **œufs**. Mélanger de nouveau.
- 6- Verser la préparation sur la **pâte**.
- 7- Poser la **fève**.
- 8- Recouvrir avec la seconde **pâte**.
- 9- Casser le troisième **œuf** en séparant le blanc du jaune.
- 10- Badigeonner la **pâte** de jaune d'**œuf** avec le **pinceau**.
- 11- Tracer un quadrillage avec le **couteau** sur la **pâte**.
- 12- Mettre au **four**, 20 à 25 minutes, thermostat 6.



BON APPETIT