







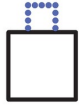



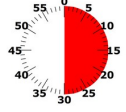
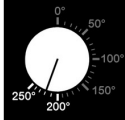


LA la	 recette	DE de	LA la	 galette	DES des	 rois					
JE Je	 mets	LA la	 pâte	 dans	LE le	 moule	●				
JE Je	 pique	LA la	 pâte	AVEC avec	1 une	 fourchette	●				
 Dans	LE le	 saladier	JE je	 mélange	125 125	g grammes	DE de	 sucre	125 125	g grammes	DE de
 poudre d'amande	2 deux	 oeuf	125 125	g grammes	DE de	 beurre	 mou	●			
JE je	 verse	LE le	 mélange	 sur	LA la	 pâte	●				
JE je	 mets	LA la	 fève	 dans	LE le	 mélange	●				

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	●
--	---	--------	---	---