



La galette des rois

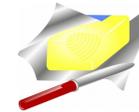


INGREDIENTS

2 pâtes feuilletées



125g de beurre



125g de sucre



125g de poudre d'amande



3 œufs



LES USTENCILES

1 saladier



1 couteau



1 pinceau



1 fouet



1 fève



LES ETAPES

1. Mélanger le sucre et le beurre ramolli coupé en dés.

Ajouter 2 œufs et les amandes en poudre.



2. Poser un disque de pâte sur la plaque du four avec sa feuille de cuisson.

Verser la préparation sur le disque de pâte et mettre la fève.

Recouvrir avec le second disque de pâte.



3. Refermer en roulant les bords ensemble.

Badigeonner la galette d'œuf battu à l'aide du pinceau et décorer avec la pointe du couteau.



4. Mettre au four préchauffé 20 minutes thermostat 6/7.

Déguster !



