

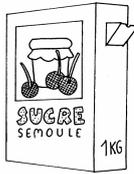
Galette des rois

Ingrédients :

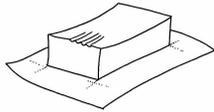
2 rouleaux de



80gr de



60gr de



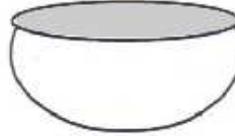
3



125gr de



Ustensiles :



Un saladier



Un pinceau



Une cuillère à soupe



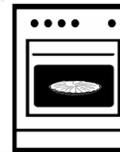
Un bol



Une fève



Une plaque de four



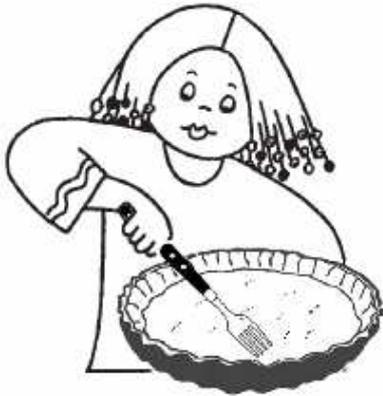
Un four



1. Dans un saladier, mélanger le sucre et 2 œufs.



2. Ajouter la poudre d'amande et le beurre.



3. Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque du four, la piquer avec une fourchette.



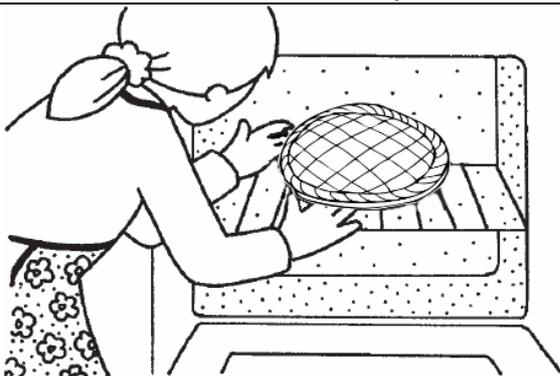
4. Etaler le mélange du saladier sur la pâte. Ne pas oublier de mettre la fève !



5. Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.



6. Décorer avec la pointe d'un couteau et étaler un jaune d'œuf au pinceau.



7. Faire cuire à four chaud 20 à 30 minutes à 210°.



Bon Appétit !