

RECETTE DE JANVIER

LA GALETTE DES ROIS

INGRÉDIENTS



2 rouleaux de pâte feuilletée



3 œufs



80 g de sucre en poudre



60 g de beurre mou



125g de poudre d'amande



1 fève

USTENSILES



Un saladier



Un bol



Un fouet



Un pinceau de cuisine



Une cuillère en bois



Une fourchette



Une plaque à pizza (ou moule à tarte)



Une balance



Une roulette

Déroulement de la recette



1-Battre le sucre et les deux œufs avec un fouet dans un saladier.



2-Ajouter la poudre d'amande et le beurre, bien remuer.



3-Dérouler la pâte, la piquer à la fourchette.



4-Etaler la frangipane. Mettre la fève.



5-Recouvrir avec la deuxième pâte, piquer à fourchette et fermer les bords.



6-Dessiner un quadrillage avec la roulette.



7- Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf.



8-Faire cuire au four traditionnel pendant 20 minutes à 210 degrés.