



RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS



INGRÉDIENTS



2 pâtes feuilletées



125 gr de sucre



125 gr de beurre



125 gr de poudre d'amandes



3 oeufs

USTENSILES



1 saladier et 1 fouet



le four



1 pinceau de cuisine

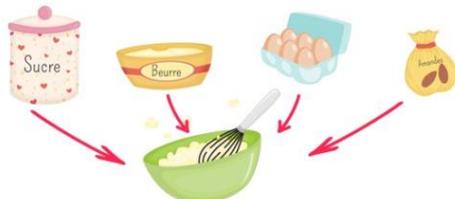


1 couteau

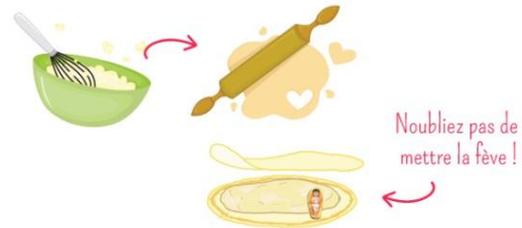


1 fève

PRÉPARATION



- 1 Mélangez le sucre et le beurre ramolli coupé en dès. Ajoutez 2 oeufs et les amandes en poudre.



Noubliez pas de mettre la fève !

- 2 Posez un disque de pâte sur la plaque du four avec sa feuille de cuisson. Versez la préparation sur cette pâte et déposez la fève. Recouvrir avec le second disque de pâte.



- 3 Refermez en roulant les bords ensemble. A l'aide du pinceau, badigeonnez la galette d'oeuf battu. Et décidez à l'aide du couteau.



- 4 Mettre au four (préchauffé) pendant 20 min, à 200°C (thermostat 6/7). Laissez tiédir, découper les parts. Le plus jeune se met sous la table et dist à qui va chaque part. Celui qui a la fève sera le roi ou la reine du jour !