



La galette des rois



Réunir les ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 125 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 1 fève.



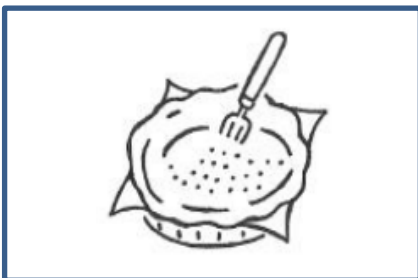
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, et deux œufs entiers.



Dans une casserole, faire fondre le beurre.



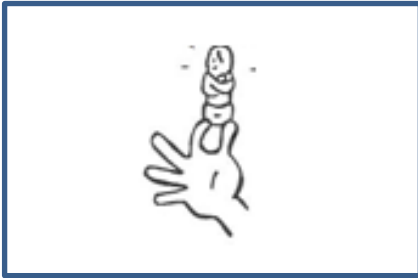
Verser le beurre fondu dans le saladier et bien mélanger.



Dérouler la pâte feuilletée dans un moule, et la piquer avec une fourchette.



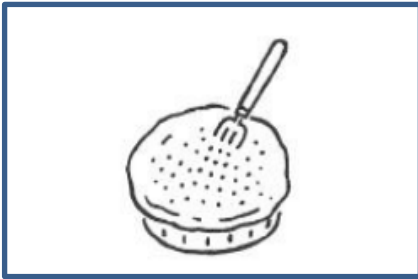
Verser le mélange sur la pâte feuilletée.



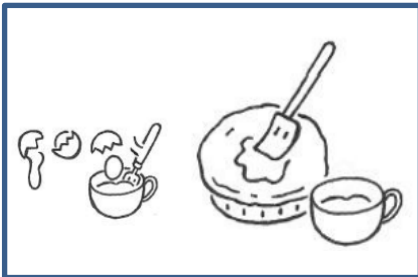
Poser la fève.



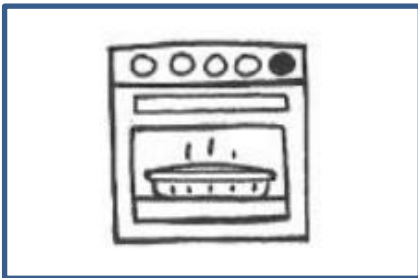
Recouvrir de la deuxième pâte et bien coller les bords.



Piquer la pâte avec une fourchette.



Avec une spatule, badigeonner la pâte de jaune d'œuf.



Cuire pendant 30 minutes environ (thermostat 7).



La galette des rois

Réunir les ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 125 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 1 fève.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, et deux œufs entiers.

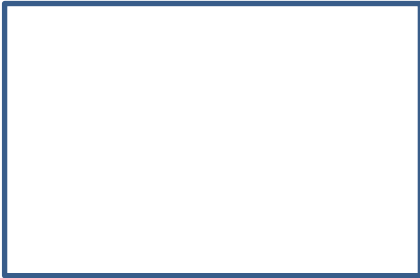
Dans une casserole, faire fondre le beurre.

Verser le beurre fondu dans le saladier et bien mélanger.

Dérouler la pâte feuilletée dans un moule, et la piquer avec une fourchette.



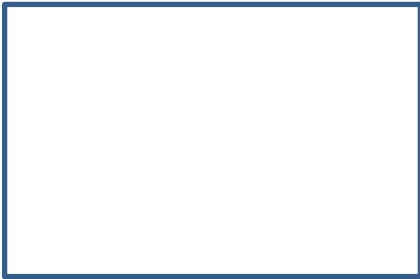
Verser le mélange sur la pâte feuilletée.



Poser la fève.



Recouvrir de la deuxième pâte et bien coller les bords.



Piquer la pâte avec une fourchette.

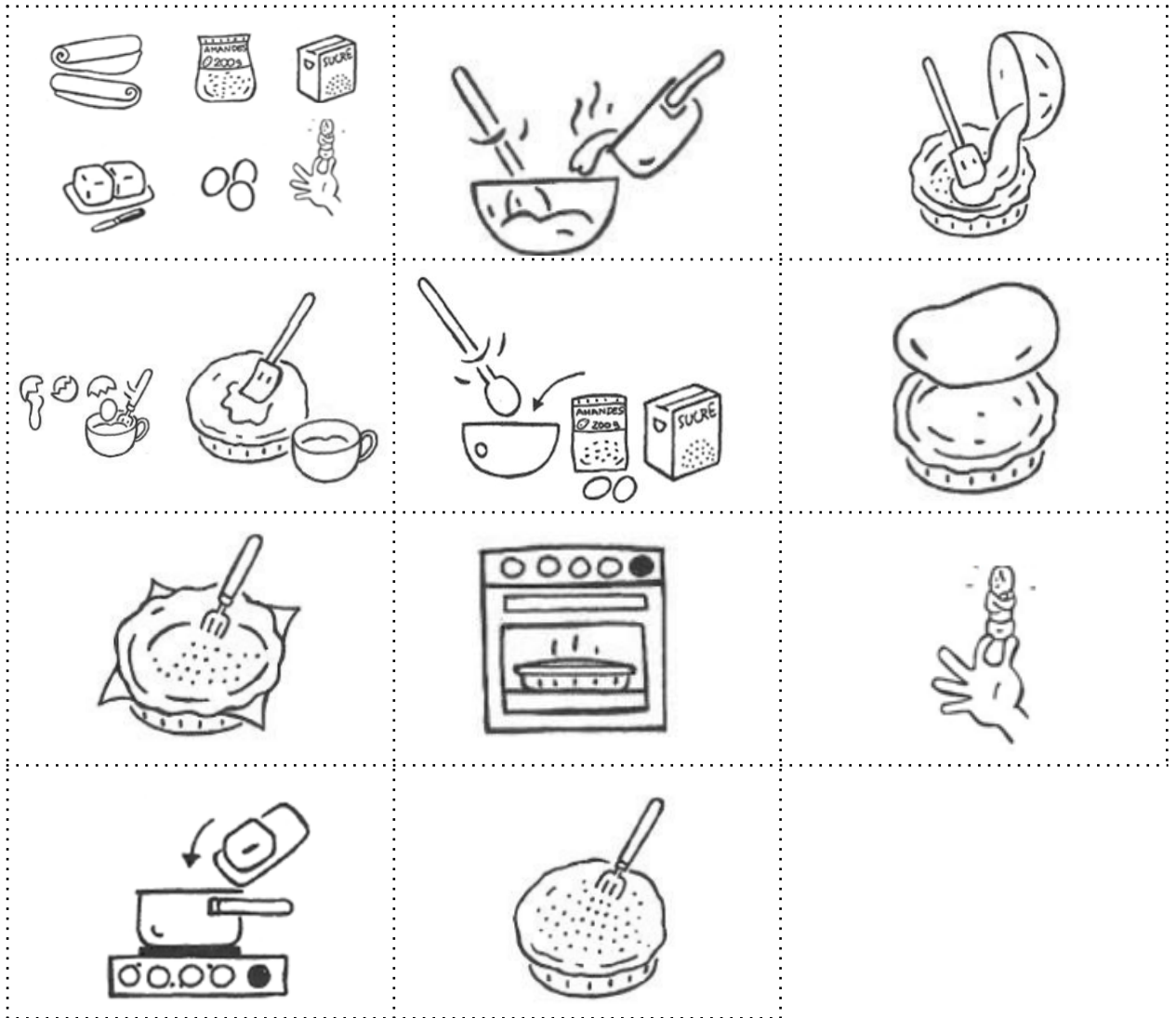


Avec une spatule, badigeonner la pâte de jaune d'œuf.



Cuire pendant 30 minutes environ (thermostat 7).

Découpe les images et colle-les au bon endroit sur la recette.



Découpe les images et colle-les au bon endroit sur la recette.

