

GALETTE DES ROIS

INGREDIENTS :

100 g de sucre



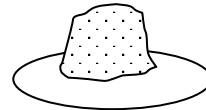
80 g de beurre



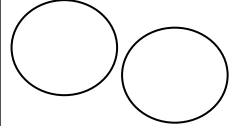
3 oeufs



100 g de poudre
d'amandes



2 ronds de
pâte feuilletée



USTENSILES :

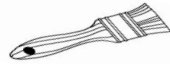
un saladier



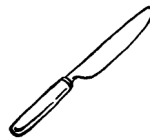
une spatule



un pinceau



un couteau




une plaque



une fourchette



PREPARATION :

1. Dans un saladier, mélanger le beurre coupé en petits morceaux, le sucre, la poudre d'amandes et deux œufs. Faire une belle crème.
2. Sur la plaque poser un rond de pâte feuilletée en gardant le papier dessous. Etaler le mélange du saladier. Cacher la fève. 
3. Poser le deuxième rond sur le premier et pincer les bords pour coller les deux ronds. Faire des dessins avec le couteau puis peindre avec un jaune d'œuf toute la galette
4. Mettre au four (th 7) et cuire 30 minutes

