

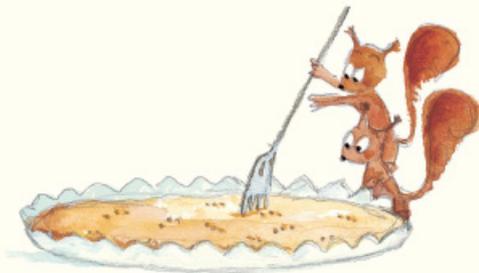
Recette de la galette des Rois

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 fève
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 125 g de poudre d'amande
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



Avec l'aide d'un adulte, préchauffe ton four à 210 °C (thermostat 7).
Puis mélange tous les ingrédients dans un saladier
(poudre d'amande, beurre, sucre, œufs).



Dispose la pâte feuilletée dans un moule
à tarte et pique-la avec une fourchette.



et caches-y la fève. Recouvre ensuite
avec la seconde pâte feuilletée et soude
bien les bords. Avec un couteau, décore
la pâte en traçant des dessins puis dore-la
avec le jaune d'œuf. Enfourne pendant
20 à 30 minutes à 200 °C (thermostat 7).



Étale la préparation sur la pâte feuilletée



Et voilà, ta galette est prête !