

# LA GALETTE DES ROIS

Consigne : Remets les étapes de la préparation dans l'ordre.

## Ingrédients

120 grammes de poudre d'amandes  
80 grammes de beurre fondu  
80 grammes de sucre  
2 œufs et un jaune d'œuf  
2 rouleaux de pâte feuilletée

## Ustensiles

Un grand bol  
Une spatule en bois  
Un moule  
Un pinceau

①

②

③

④

⑤

⑥



Étaler le contenu du bol dans le moule.

Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

Mettre le premier rouleau de pâte feuilletée dans le moule.

À l'aide d'un pinceau, répartir un peu de jaune d'oeuf sur la galette.

Mélanger dans un grand bol la poudre d'amandes avec le beurre, le sucre, les œufs.

Déposer la fève et recouvrir l'ensemble avec l'autre rouleau de pâte feuilletée.

Étaler le contenu du bol dans le moule.

Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

Mettre le premier rouleau de pâte feuilletée dans le moule.

À l'aide d'un pinceau, répartir un peu de jaune d'oeuf sur la galette.

Mélanger dans un grand bol la poudre d'amandes avec le beurre, le sucre, les œufs.

Déposer la fève et recouvrir l'ensemble avec l'autre rouleau de pâte feuilletée.

Étaler le contenu du bol dans le moule.

Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

Mettre le premier rouleau de pâte feuilletée dans le moule.

À l'aide d'un pinceau, répartir un peu de jaune d'oeuf sur la galette.

Mélanger dans un grand bol la poudre d'amandes avec le beurre, le sucre, les œufs.

Déposer la fève et recouvrir l'ensemble avec l'autre rouleau de pâte feuilletée.