

# LA GALETTE DES ROIS

## 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 Mélanger dans un grand bol la poudre d'amandes avec le beurre, le sucre, les œufs.
- ② Mettre le premier rouleau de pâte feuilletée dans le moule.
- ③ Étaler le contenu du bol dans le moule.
- ④ Déposer la fève et recouvrir l'ensemble avec l'autre rouleau de pâte feuilletée.
- ⑤ À l'aide d'un pinceau, répartir un peu de jaune d'œuf sur la galette.
- ⑥ Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

