

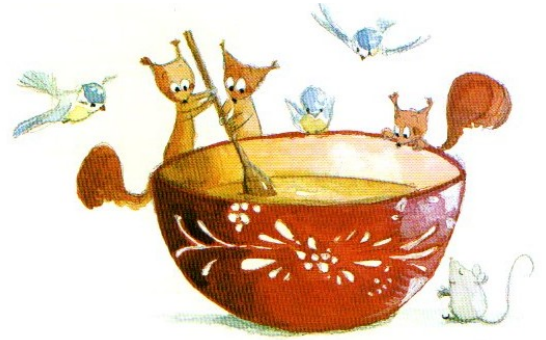
La galette et le roi

Schéhérazade – Marianne Barcion

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



1

2

3

4

5

6

7



Découpe les étiquettes sur les pointillés.

Décore la pâte en traçant des dessins avec un couteau.

Enfourne à 200°C pendant 20 à 30 minutes.

Préchauffe ton four à 210°C avec l'aide d'un adulte.

Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf à l'aide du pinceau de cuisine.

Mélange tous les ingrédients (œufs, beurre, sucre, poudre d'amande) dans un saladier.

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

Étale la préparation sur la pâte feuilletée puis cache la fève dedans.

Découpe les étiquettes sur les pointillés.

Décore la pâte en traçant des dessins avec un couteau.

Enfourne à 200°C pendant 20 à 30 minutes.

Préchauffe ton four à 210°C avec l'aide d'un adulte.

Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf à l'aide du pinceau de cuisine.

Mélange tous les ingrédients (œufs, beurre, sucre, poudre d'amande) dans un saladier.

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

Étale la préparation sur la pâte feuilletée puis cache la fève dedans.

La galette et le roi

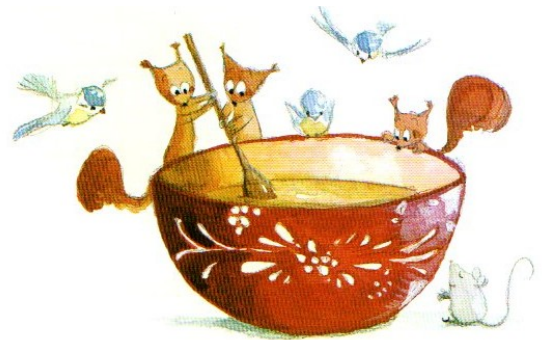
Schéhérazade – Marianne Barcilon

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

Complète la liste des ingrédients.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 f.....
- 2 rouleaux de
- 3
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 125 g de
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



Écris la liste des ustensiles.

-
-
-
-
-
-
-
-



La galette et le roi

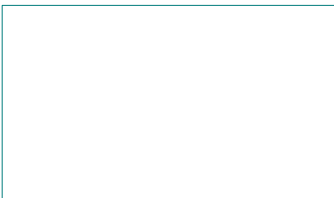
Schéhérazade – Marianne Barçilon

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

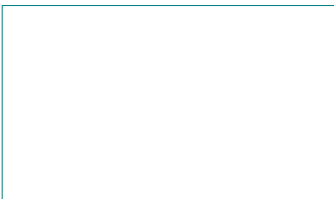
Ingrédients pour 6 personnes :

- 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

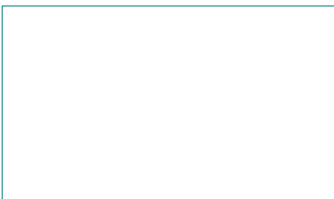
Préchauffe ton four à 210°C avec l'aide d'un adulte.



Mélange tous les ingrédients (œufs, beurre, sucre, poudre d'amande) dans un saladier.

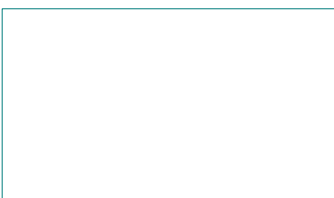


Dispose la pâte feuilletée dans un moule à tarte et pique-la avec une fourchette.



Étale la préparation sur la pâte feuilletée puis cache la fève dedans.

Recouvre ensuite le tout avec la seconde pâte feuilletée et soude bien les bords.



Décore la pâte en traçant des dessins avec un couteau.

Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf à l'aide du pinceau de cuisine.

Enfourne à 200°C pendant 20 à 30 minutes.

