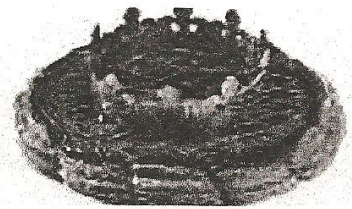


la galette des rois



les ingrédients



3 oeufs



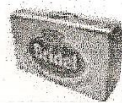
1 fève



80 g sucre



2 rouleaux de pâte



60 g beurre mou



125 g poudre d'amande

le matériel



un saladier



une cuillère en bois



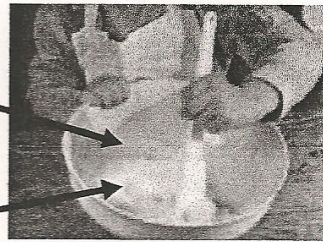
un pinceau



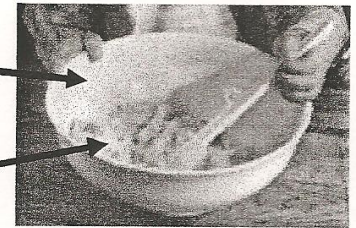
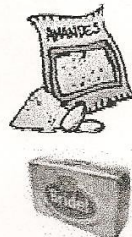
un bol



une plaque de four



1. Mélange le sucre et 2 œufs.



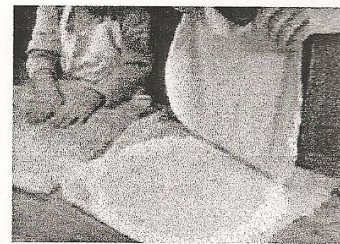
2. Ajoute la poudre d'amande et le beurre.



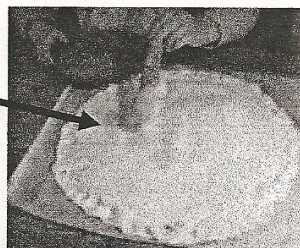
+



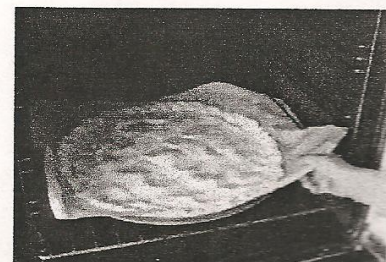
3. Déroule la pâte et étale la frangipane.
N'oublie de mettre la fève !



4. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.



5. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.



6. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).