



LA GALETTE DES ROIS

LES USTENSILES



Un moule



Un four



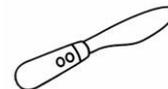
Une fourchette



Un saladier



Une fève



Un couteau



Une cuillère

LES INGREDIENTS

				
2 pâtes à tarte feuilletées	100 g de poudre d'amandes	75 g de sucre en poudre	2 œufs	50 g de beurre mou

LES ETAPES DE PREPARATION



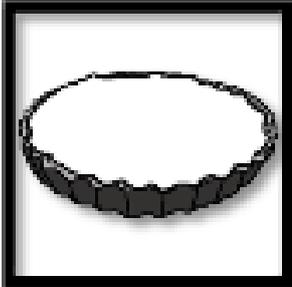
Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson.
Piquer la pâte avec une fourchette.



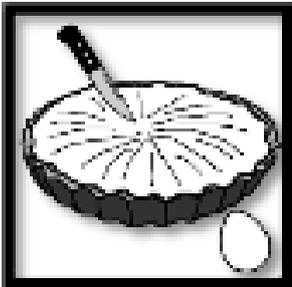
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.



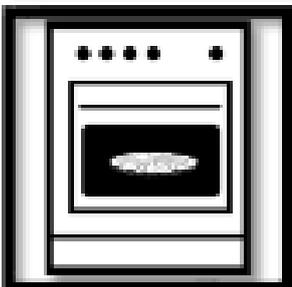
Etaler le contenu du saladier sur la pâte.
Placer une fève dans la pâte.



Refermer la galette avec la deuxième pâte et bien coller les bords.



Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous.
Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.



Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.