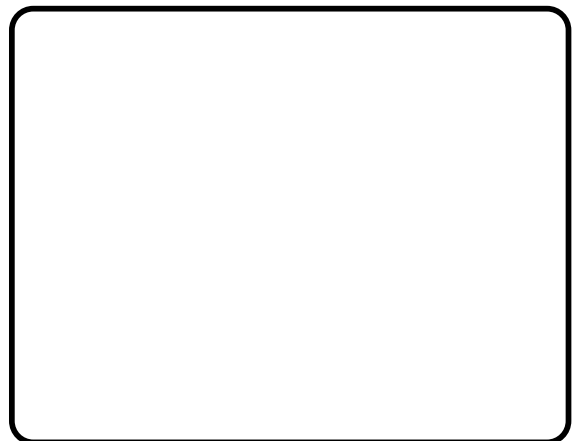
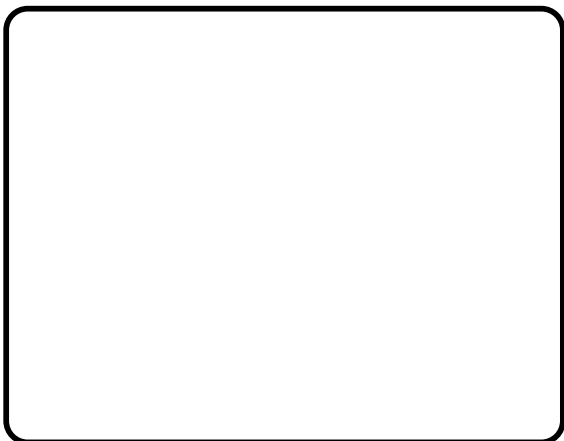
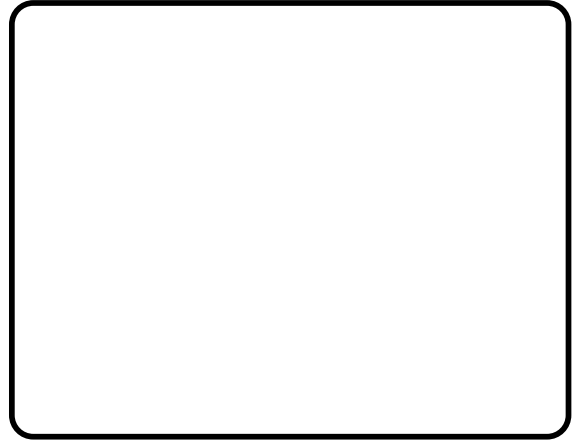




La galette des rois



Découpe et colle les cases dans le bon ordre



Préparer la crème d'amande :

1

Battre 2 min
2 oeufs et
100g de sucre



4



Dessiner un cercle
au bord de la
première pâte



8



Soudez les bords et mettre au four à
200° 30 min

6



Mettre la fève

Etaler la crème
d'amande
au centre de la pâte

5



2

Ajouter
100g de beurre
100g de poudre d'amandes
et 1 pincée de sel



MONTER LA GALETTE :

3

Mélanger 1 jaune d'oeuf
et 1 càs d'eau



Recouvrez
de la deuxième pâte

7



Découpe et colle les cases dans le bon ordre



Préparer la crème d'amande :

Battre 2 min
2 oeufs et
100g de sucre



Dessiner un cercle
au bord de la
première pâte



Soudez les bords et mettre au four à
200° 30 min



Mettre la fève

Etaler la crème
d'amande
au centre de la pâte

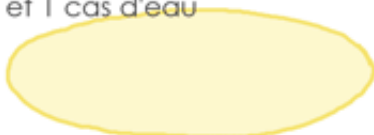


Ajouter
100g de beurre
100g de poudre d'amandes
et 1 pincée de sel



MONTER LA GALETTE :

Mélanger 1 jaune d'oeuf
et 1 càs d'eau



Recouvrez
de la deuxième pâte

