

Galette des rois



Prendre :

2



Deux pâtes feuilletées



150 gr de sucre

2



deux oeufs



100 gr de beurre



mou



150 gr d'amandes en poudre



une fève



Cuisiner :



1 - Dans un saladier, mettre le sucre et le beurre.



Bien mélanger. avec une cuiller en bois.



2 - Casser les oeufs dans le saladier.



Bien mélanger.



3 - Mettre les amandes en poudre dans le saladier



Bien mélanger.



1



4 - Mettre une pâte sur un grand plat.



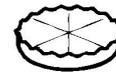
5 - Avec une cuiller, mettre la pâte sur la pâte feuilletée.



6 - Poser la fève sur la pâte.



7 - Mettre l'autre pâte sur la première pâte.



8 - Avec un couteau, doucement, doucement, dessiner sur la galette.



9 - Faire cuire. 30 minutes à 180°