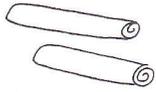


# RECETTE

## LA GALETTE DES ROIS

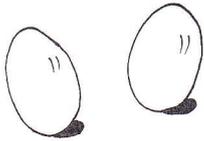
### Les ingrédients:



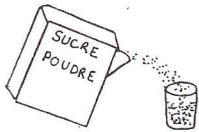
2 pâtes feuilletées pré-étalées



Un demi-paquet  
de poudre d'amandes



2 œufs

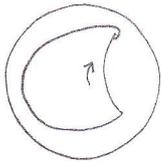


1 verre de sucre en poudre



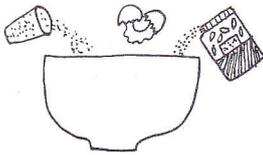
1 verre d'eau

1



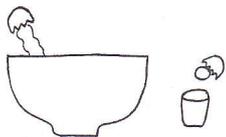
Étaler le premier rouleau de  
pâte feuilletée dans le moule.

2



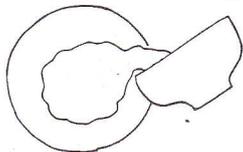
Mettre dans un saladier,  
le verre de sucre, un œuf,  
la moitié du sachet  
de poudre d'amande.

3



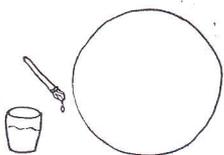
Ajouter un blanc d'œuf.  
Mélanger. Conserver le  
jaune dans le verre.

4



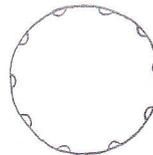
Verser le mélange au  
centre de la pâte.

5



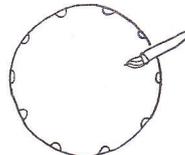
Badigeonner le bord de la  
pâte avec de l'eau.  
Déposer le deuxième rond  
de pâte feuilletée.

6



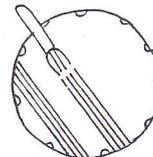
Pincer les bords de la  
galette.

7



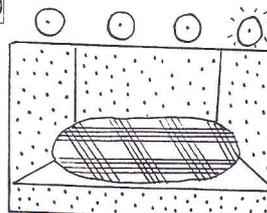
Badigeonner avec le jaune  
d'œuf restant.

8



Faire des marques avec la  
fourchette.

9



Mettre au four à feu moyen.