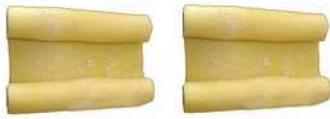


## Recette de la «Galette des rois»

### Ingrédients :



2 pâtes feuilletées



1 verre de  
sucre en poudre



2 oeufs

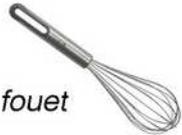


1 verre d'eau



1/2 sachet de poudre d'amandes

### Ustensiles :



fouet



couteau



moule



pinceau



saladier

### Confection :



- 1- Verser le sucre en poudre dans un saladier.
- 2- Ajouter un œuf entier + 1 blanc et ½ sachet de poudre d'amandes.
- 3- Dérouler une pâte feuilletée sur un moule ou une tôle.
- 4- Verser la crème d'amandes au centre de la pâte feuilletée.
- 5- Placer une fève. Badigeonner le bord de la galette avec un peu d'eau.
- 6- Recouvrir avec le deuxième rouleau de pâte feuilletée. Pincer les bords pour coller les deux pâtes ensemble. Badigeonner avec un jaune d'œuf. On peut ensuite faire des traces sur la galette avec une fourchette .
- 7- Faire cuire à four moyen environ 30 minutes.

