








RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS



Ce qu'il nous faut:

2 pâtes feuilletées	
125 g de beurre	
100 g de sucre	
125 g de poudre d'amande	
2 œufs	
1 fève	

Ce qu'il faut faire:

- Mélange le sucre  et le beurre ramolli coupé en dés  dans un saladier 
- Rajoute 1 œuf  et les amandes en poudre 
- Etale une première pâte feuilletée dans le moule à tarte et verse la préparation dessus 
- Cache la fève dans la préparation 
- Recouvre la préparation avec la deuxième pâte feuilletée 
- Referme en roulant ensemble les bords de la galette
- Badigeonne le dessus de la galette avec de l'œuf battu avec un pinceau  puis dessine des décorations avec la pointe du couteau 
- Mets au four préchauffé 20 minutes au thermostat 7
- Distribue les parts sur ordre du plus jeune enfant caché sous la table; celui ou celle qui trouve la fève dans sa part est couronné roi ou reine!

Bon appétit et BONNE ANNEE 2024!