

LA GALETTE DES ROIS

Les ingrédients



beurre



oeuf



sucré



Poudre
d'amande



Pâte feuilletée
(milföy)



fève

Les ustensiles



Un saladier



Une fourchette



Une spatule
en bois



Une balance



Un bol



Un moule à
tarte



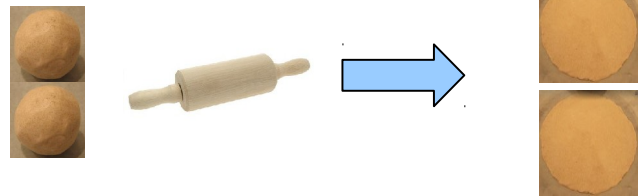
Un pinceau
de cuisine



Un rouleau
à pâtisserie



Formez 2 boules avec la pâte feuilletée (1 boule = 230 grammes).



Etalez les 2 boules de pâte feuilletée avec un rouleau à pâtisserie.



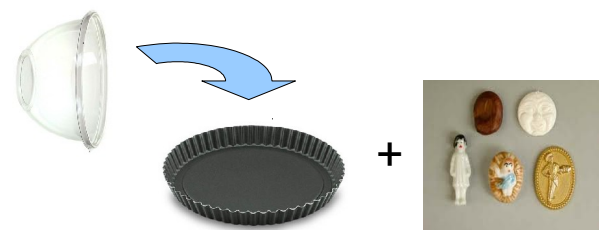
1) Mettez une pâte feuilletée dans un moule à tarte.
2) Faîtes des trous sur la pâte feuilletée avec une fourchette.



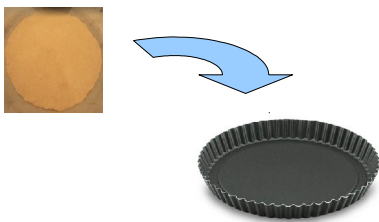
Versez 140 grammes de poudre d'amande et 75 grammes de beurre mou dans un saladier.



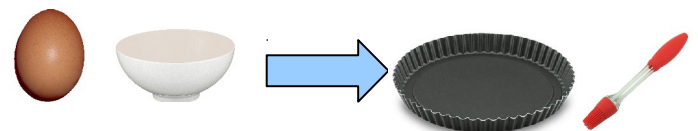
1) Ajoutez 2 oeufs et 100 grammes de sucre dans le saladier.
2) Mélangez.



1) Versez le mélange du saladier dans le moule à tarte.
2) Cachez la fève.



Recouvrez le moule à tarte avec la 2ème pâte feuilletée. BIEN COLLER LES BORDS!



1) Mettez un jaune d'oeuf dans un bol.
2) Badigeonnez la 2ème pâte feuilletée de jaune d'oeuf avec un pinceau de cuisine.



Mettez le moule à tarte dans le four pendant 20 à 30 minutes (200°C).