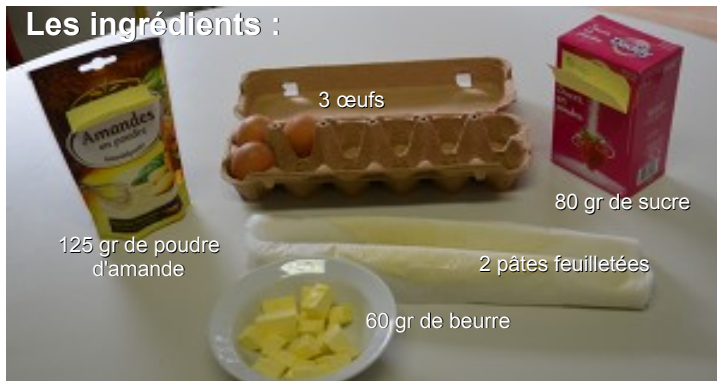


LA GALETTE DES ROIS

Les ingrédients :



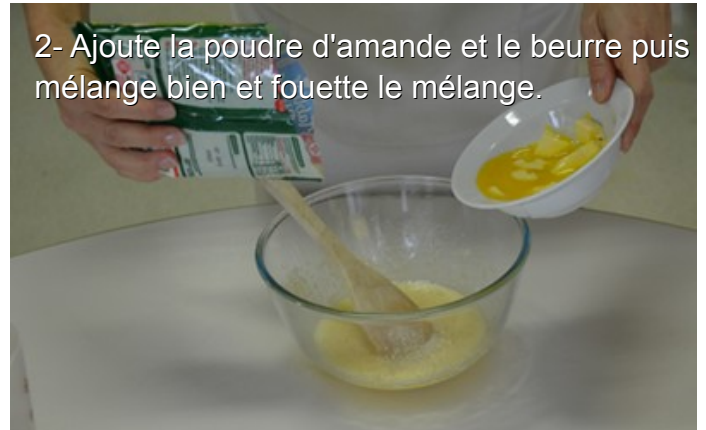
Les ustensiles :



1- Mélange les œufs et le sucre.



2- Ajoute la poudre d'amande et le beurre puis mélange bien et fouette le mélange.



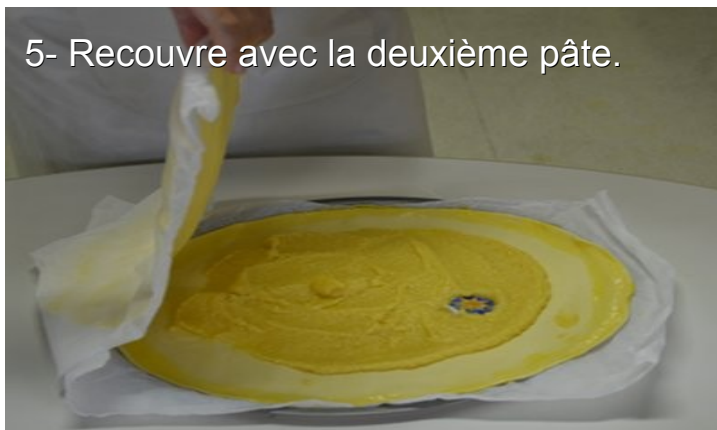
3- Déroule la pâte sur la plaque.



4- Verse la frangipane, étale là avec la spatule puis place la fève.



5- Recouvre avec la deuxième pâte.



6- Badigeonne avec le jaune d'œuf.



7- Fais un quadrillage avec la fourchette.



8- Enfourne pendant 30 minutes à 200°C.



9- Coupe la galette.



10- Déguste la galette. Bon appétit !