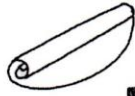


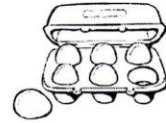
La galette des rois

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées.



- 2 œufs + 1 jaune



- 125g de poudre d'amandes



- 75g de beurre



- 100g de sucre en poudre



- 1 fève

Le matériel :

- Un moule à tarte



- Un saladier



- Une fourchette



- Un couteau



- Un pinceau



- Le four



Ce qu'il faut faire :

❶ Etaler la **pâte** dans un moule à tarte.

❷ Piquer la **pâte** avec une fourchette.

❸ Dans un saladier, verser le **beurre** fondu, le **sucré** et la **poudre d'amandes**. Mélanger le tout.

❹ Ajouter les 2 **œufs**.

Mélanger de nouveau.

❺ Verser la préparation sur la **pâte**.

❻ Poser la **fève**.

❼ Recouvrir d'une deuxième **pâte** feuilletée.

❽ Badigeonner la **pâte** d'un **jaune d'œuf**, avec un pinceau.

❾ Tracer des petits traits ou des petits dessins avec un couteau.

❿ Mettre au four 20 à 25 minutes, thermostat 6.