

La galette des rois



Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs
- 80 grammes de sucre
- 60 grammes de beurre
- 125 grammes d'amandes en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé



Les ustensiles

- une fourchette
- une spatule
- un saladier
- une balance
- une plaque de cuisson



Le déroulement

- 1- Peser les ingrédients nécessaires.
- 2- Étaler une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
- 3- Mélanger le sucre et les oeufs dans un saladier
- 4- Ajouter la poudre d'amande et le sucre vanillé.
- 5- Incorporer le beurre mou.
- 6- Mélanger le tout à l'aide de la spatule.
- 7- Étaler le mélange sur la pâte feuilletée.
- 8- Placer la fève.
- 9- Refermer la galette avec la deuxième pâte.
- 10- Souder les bords de la galette avec une fourchette et piquer la pâte en plusieurs endroits.
- 11- Dorer la pâte avec le jaune d'oeuf et un pinceau
- 12- Cuire la galette au four pendant 30 minutes à 210 degrés.



La galette des rois



Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 1 pot de compote de pomme



Les ustensiles

- une cuillère
- un couteau
- une plaque de cuisson



Les accessoires

- une couronne
- une fève

Le déroulement

- 1- Dérouler la pâte sur la plaque de cuisson.
- 2- Verser la compote sur la pâte.
- 3- Etaler la compote avec une cuillère.
- 4- Placer la fève dans la compote.
- 5- Dérouler la deuxième pâte sur la compote.
- 6- Etaler le jaune d'œuf sur la pâte.
- 7- Tracer des traits avec le couteau sur la galette.
- 8- Cuire la galette dans un four pendant 20 minutes sur thermostat 6.

Bon appétit !

