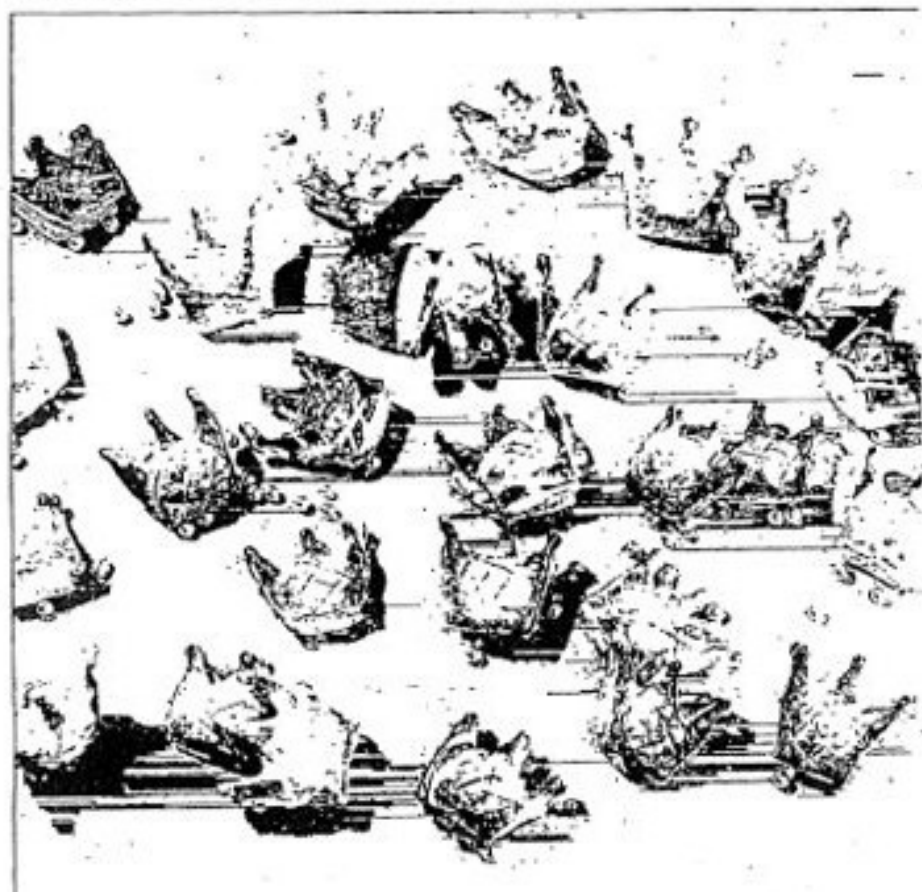


Avec Sandrine, en cuisine, nous avons préparé :

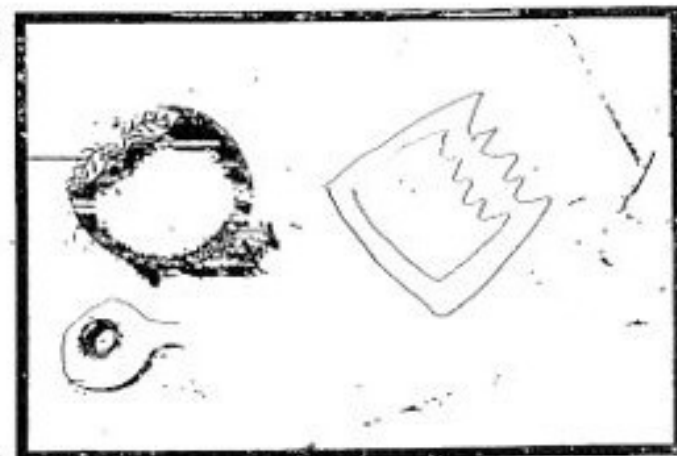
des mini-couronnes des rois

Déguste un dessert royal en réalisant des mini-couronnes des Rois !



Découpe la forme d'une couronne dans du carton et utilise ce patron pour découper la pâte. Prépare la crème frangipane. Garnis la moitié des couronnes d'une noisette de crème.

2



Recouvre-les ensuite avec l'autre moitié de couronnes non garnies. Soude les bords avec les doigts. Badigeonne le dessus de la pâte de jaune d'œuf. Fais cuire au four 10 min, th. 7.

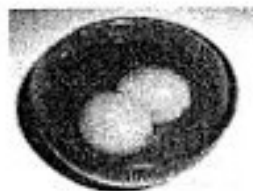
Ingrédients :



de la pâte feuilletée



crème frangipane



2 jaunes d'œufs