



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 accessoires :

- une couronne
- une fève



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 œufs dans un saladier
4. Ajouter la poudre d'amande.
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. Cuire la galette au four pendant 30 minutes à 210 degrés.