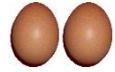


La galette des rois

Les ingrédients



2 œufs



50gr de beurre



80 gr de sucre



1 jaune d'œuf



2 pâtes feuilletées



1sachet de poudre d'amande

Les ustensiles



Bols



fourchette



saladier



2 fèves



1 plaque de four



- 1) Mélanger les deux œufs, le sucre, le beurre la poudre d'amande dans le saladier.
- 2) Etaler la garniture sur le papier cuisson sur une plaque du four. Ne pas oublier d'y glisser les fèves.



- 3) Recouvrir avec la deuxième pâte à tarte.
- 4) Badigeonner la galette de jaune d'œuf et faire cuire à four chaud à 210° pendant 20 min.