LA GALETTE DES ROIS

Préparer la crème d'amande :

1

Battre 2 min
2 oeufs et
100g de sucre

2

Ajouter
100g de beurre
100g de poudre d'amandes
et 1 pincée de sel

MONTER LA GALETTE :

3

Mélanger 1 jaune d'oeuf
et 1 càs d'eau

4

Dessiner un cercle
au bord de la
première pâte

Etaler la crème
d'amande
au centre de la pâte

5

6

N'oubliez pas la fève !

Recouvrez
de la deuxième pâte

7

8

Soudez joliment les bords
et au four 200°C 30min