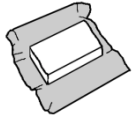




La galette des rois

Ingrédients



75 g de
beurre



2 pâtes
à tartes



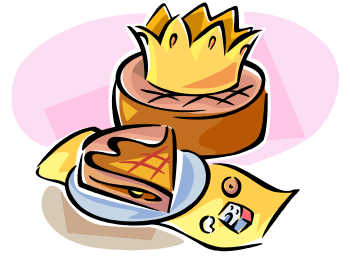
100 g de
poudre
d'amande



75 g de
sucre



2
œufs



Etapes

1. Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier.

Piquer la pâte avec une fourchette.

2. Dans un saladier mélanger la poudre d'amande, le sucre, un œuf et le beurre mou.

3. Etaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève dans la pâte.

4. Refermer la galette avec la deuxième pâte et bien refermer les bords.

5. Sur la pâte, dessiner des petits motifs avec la pointe d'un couteau et faire des petits trous. Badigeonner avec un jaune d'œuf.

6. Enfourner au four, thermostat 7 pendant trente minutes.