

Galette des rois

la recette:

Il te faut:

2 pâtes feuilletées
200g de poudre d'amandes
3oeufs
125g de sucre
1 cuillère à soupe de crème fraîche
du papier sulfurisé

1. Mélange le sucre,les oeufs,la poudre d'amandes, le beurre fondu et la crème fraîche.
- 2. Déroule les deux pâtes feuilletées. Pose l'une des deux sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.**
3. Étale le mélange sur le disque de pâte,insère la fève et recouvre avec second disque de pâte.
- 4. Pince bien les bords de la galette pour qu'ils soient collés.**
5. À l'aide d'un pinceau, badigeonne le dessus de ta galette avec du jaune d'oeuf. Demande à un adulte de la mettre au four pendant 25 minute,thermostat7 (200°).