

# La galette des rois

Comon!  
étiquette!



C'EST MOI LE ROI!

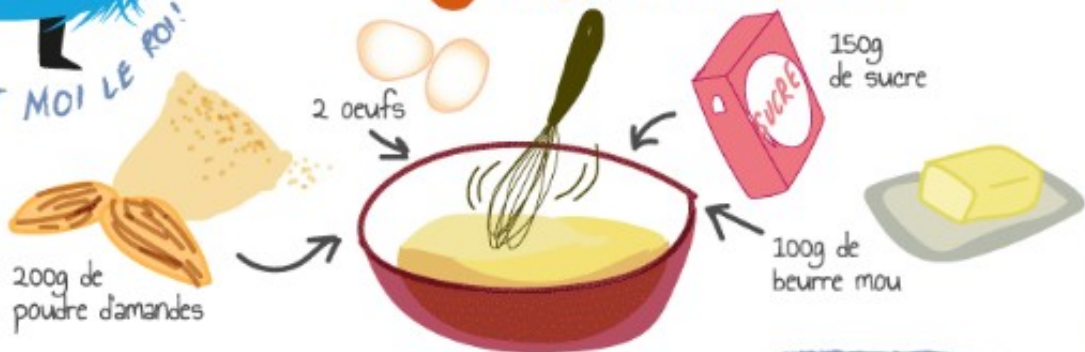
1 Étalez la 1ère pâte feuilletée et piquez-la



x2



2 Mélangez tous les ingrédients



200g de poudre d'amandes

150g de sucre

100g de beurre mou

3 Versez le mélange sur la pâte  
Mettez la fève sur le côté



**ASTUCE**  
Percez des petits trous dessus avant la cuisson pour ne pas que la galette gonfle et se dessèche.

4 Refermez la galette avec la 2ème pâte  
Collez les bords avec une fourchette  
Dorez avec un jaune d'oeuf



Thermostat 6 (180°)  
Cuisson 30 à 40min

