







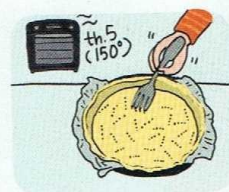


# La galette des rois

Pour quatre personnes, il te faut :

2 ronds de pâte feuilletée   
 150 g de poudre d'amande   
 100 g de sucre   
 2 sachets de sucre vanillé 

50 g de beurre mou   
 3 œufs   
 1 cuillère à soupe de lait   
 1 fève 



1. Allume le four thermostat 5 (150°). Étale le premier rond de pâte sur son papier dans un grand moule à tarte. Pique la surface de la pâte avec une fourchette.



2. Dans un saladier, mélange bien avec un fouet la poudre d'amande avec 2 œufs entiers, le sucre, le sucre vanillé et le beurre coupé en morceaux.

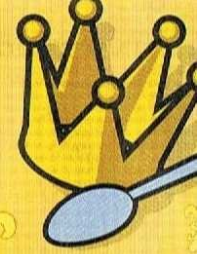


3. Étale la crème d'amande sur la pâte et pose la fève. Recouvre avec l'autre rond de pâte. Roule les bords des ronds de pâte ensemble pour les souder.



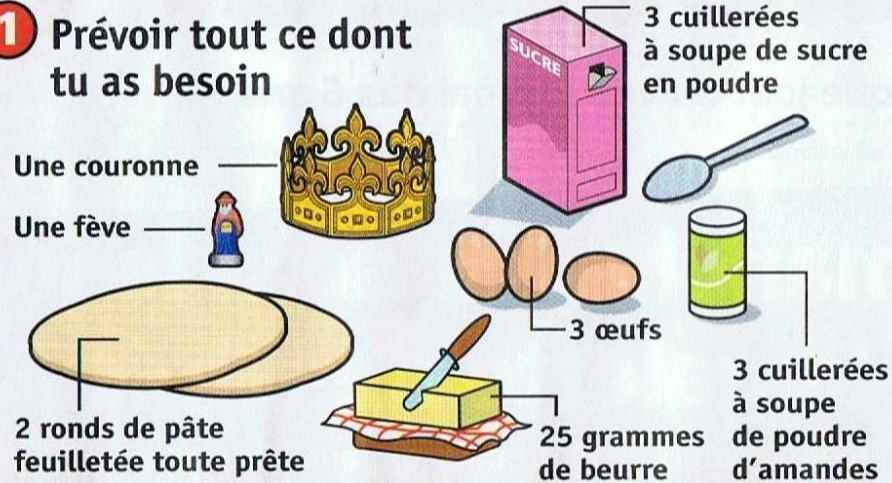
4. Sépare le jaune du blanc du dernier œuf. Bats le jaune d'œuf avec le lait, puis étale ce mélange sur la pâte. Mets au four pendant 20 minutes. Déguste tiède !

# La recette de la galette des Rois



La galette des Rois traditionnelle est une pâte feuilletée garnie de frangipane, une crème à la poudre d'amandes.

## 1 Prévoir tout ce dont tu as besoin



## 2 Faire la frangipane

Pour faire ta frangipane, il te suffit de mélanger dans un saladier : 2 œufs, 3 cuillères à soupe de poudre d'amandes, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre et 25 grammes de beurre.



## 3 Monter la galette

- Demande à un adulte d'allumer le four.
- Sur une plaque à pâtisserie, dépose le premier rond de pâte feuilletée sur un papier de cuisson.
- Verse la frangipane dessus, en laissant un bord de 2 centimètres environ.
- Glisse la fève dans la frangipane.
- Place le second rond de pâte au-dessus.
- « Ferme » la galette en pinçant bien les bords.

- Dessine un quadrillage sur le dessus de ta galette.
- Badigeonne-la avec 1 jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau : elle va dorer en cuisant !
- Demande à un adulte d'introduire la plaque à pâtisserie dans le four chaud.
- Temps de cuisson : 35 minutes (10 min à 220 °C, puis 25 min à 150 °C).



Cette galette est pour 8 à 10 personnes. Si tu as la fève, tu seras couronné(e) roi ou reine !

