







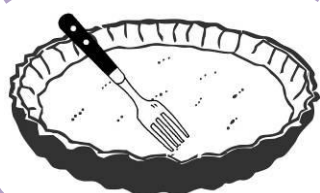
La recette de la galette des rois

Les ingrédients

					
2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève

La réalisation

1



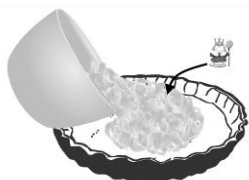
1. Mettre la pâte dans un plat beurré.
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

2



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

3



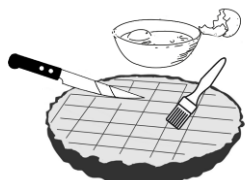
3. Verser le mélange sur la pâte.
Cacher la fève au bord.

4



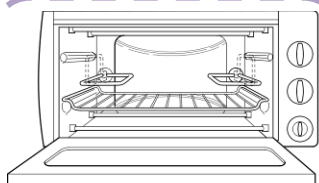
4. Recouvrir avec la seconde pâte.

5



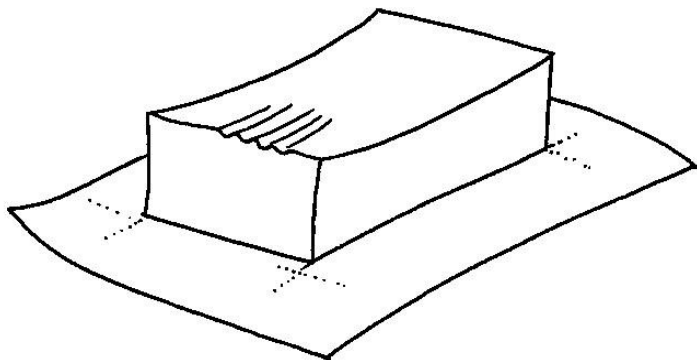
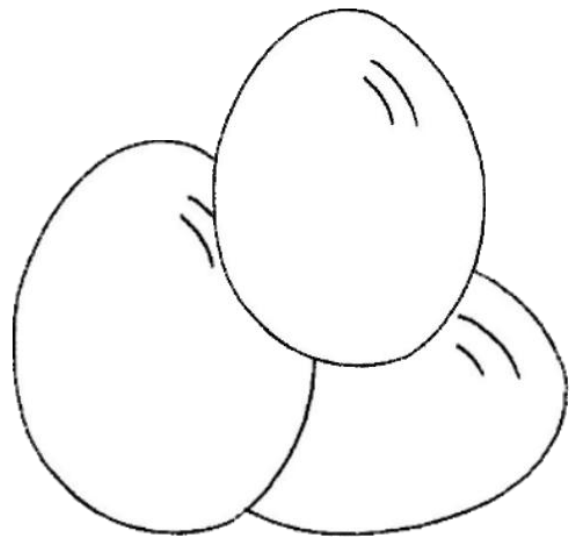
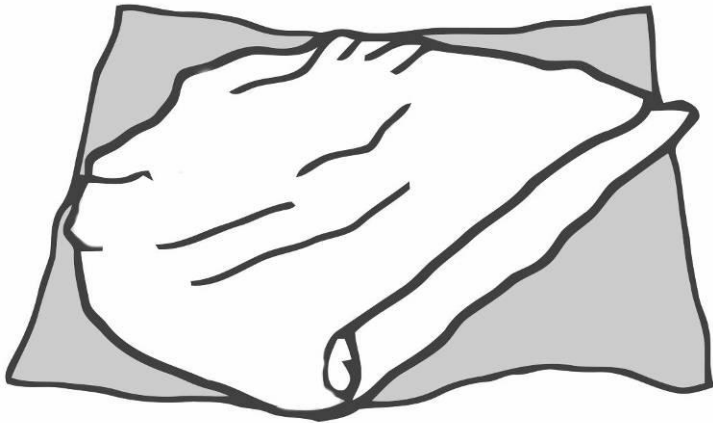
5. Décorer avec la pointe d'un couteau.
Faire des trous et badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.

6

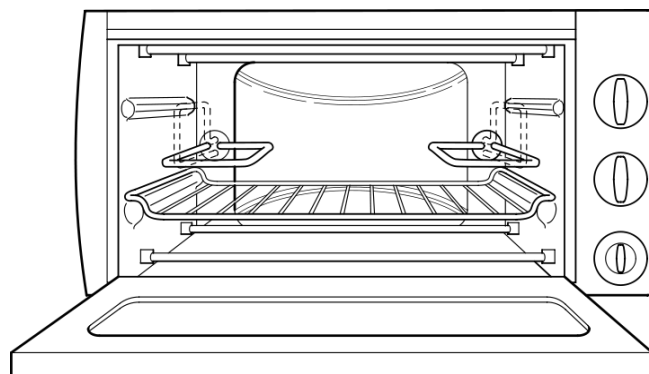
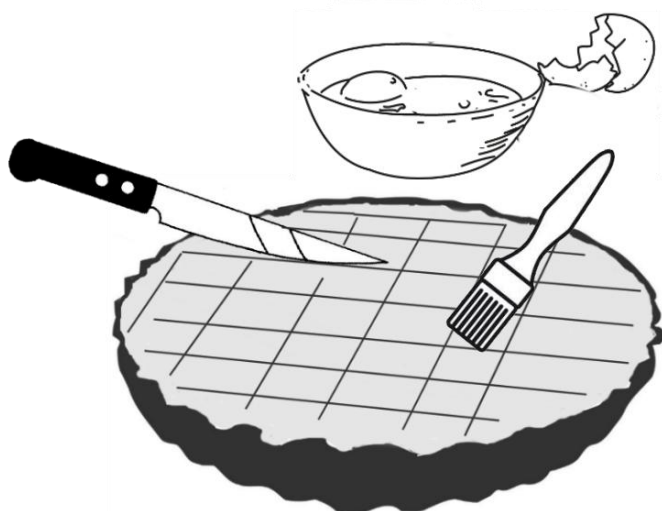
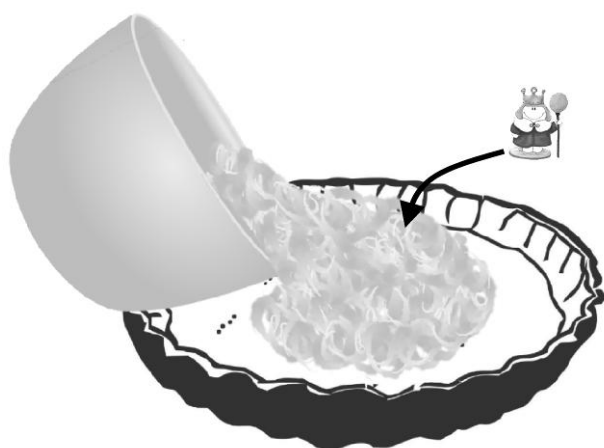
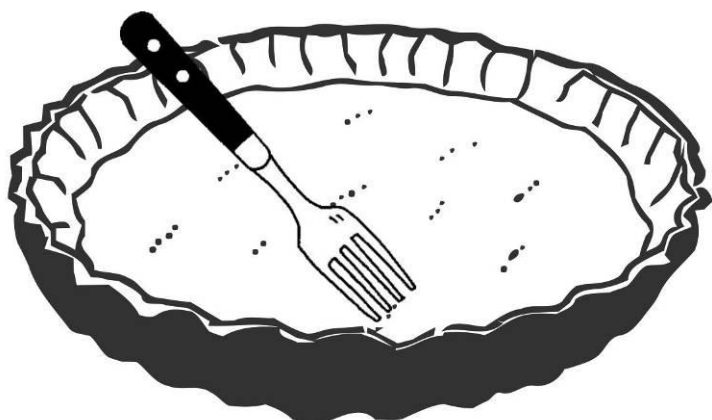


6. Placer au four à 210° de 25 à 30 minutes.

La recette de la galette des rois

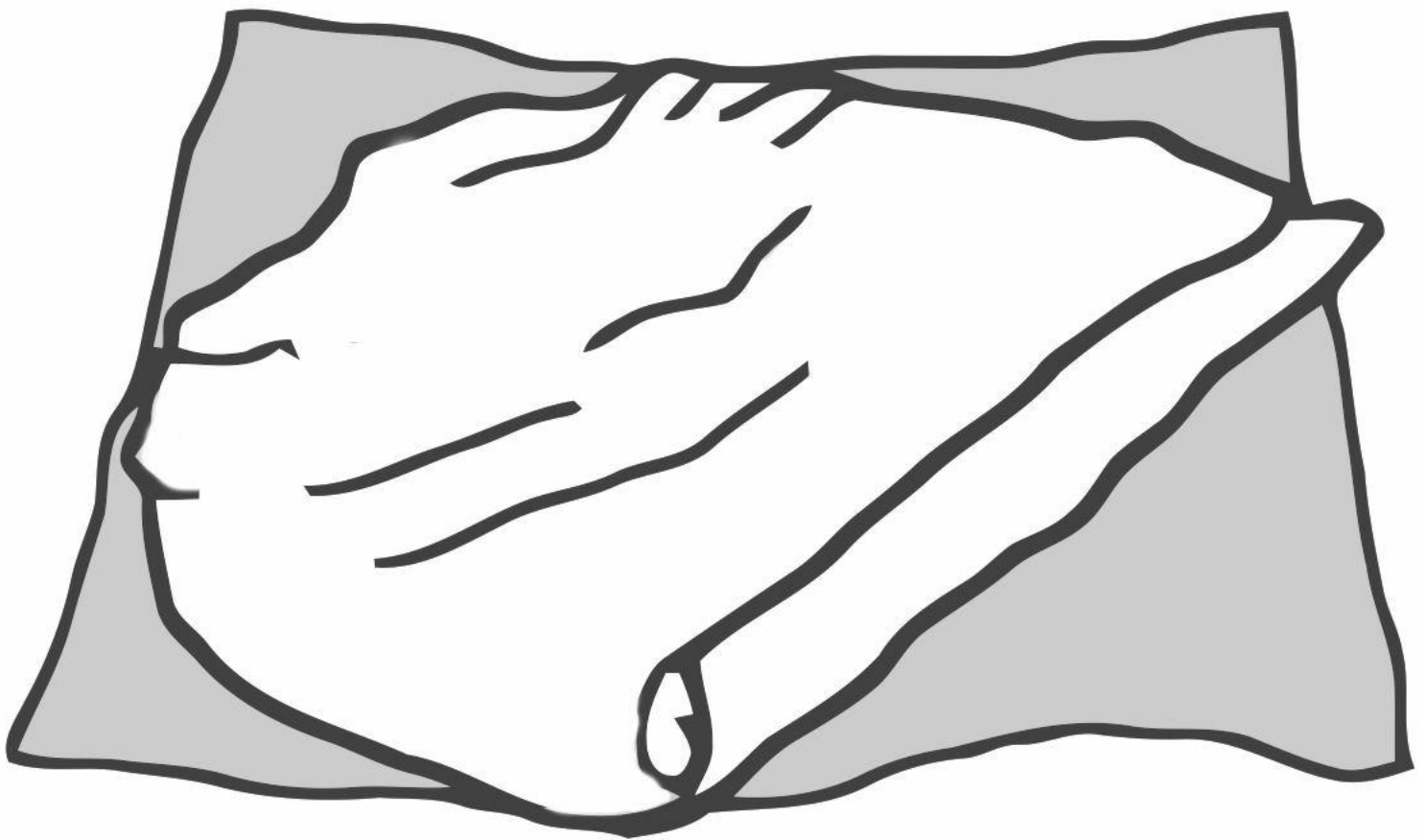


La recette de la galette des rois



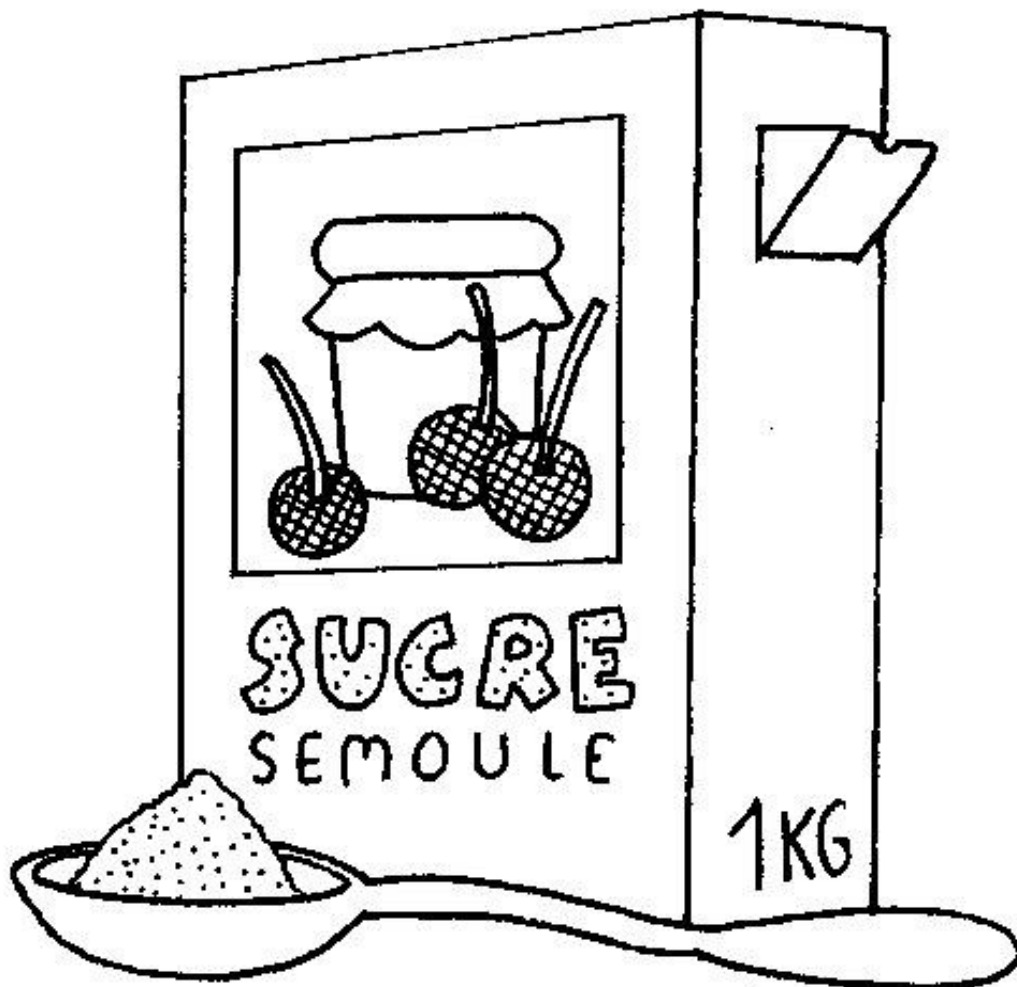
PÂTE

pâte



SUCRE

sucré



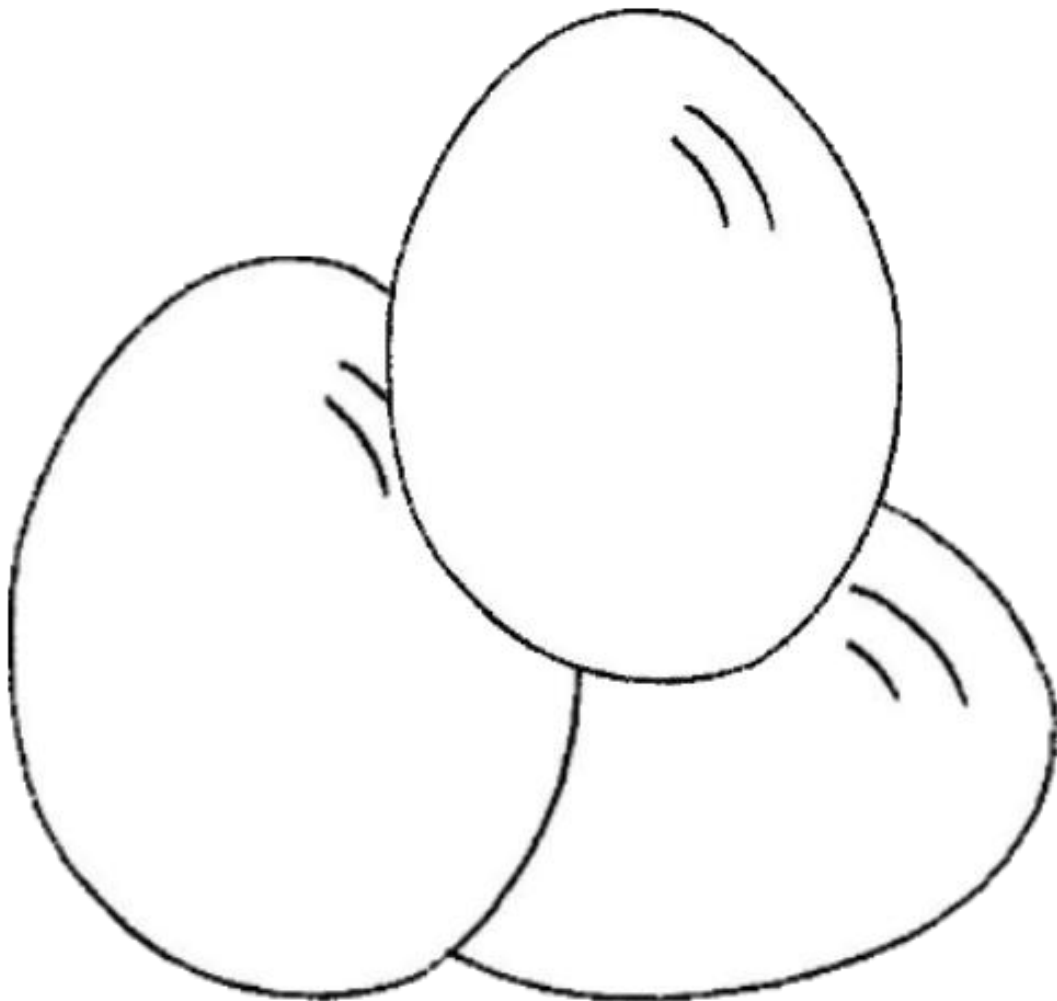
POUDRE D'AMANDES

poudre d'amandes



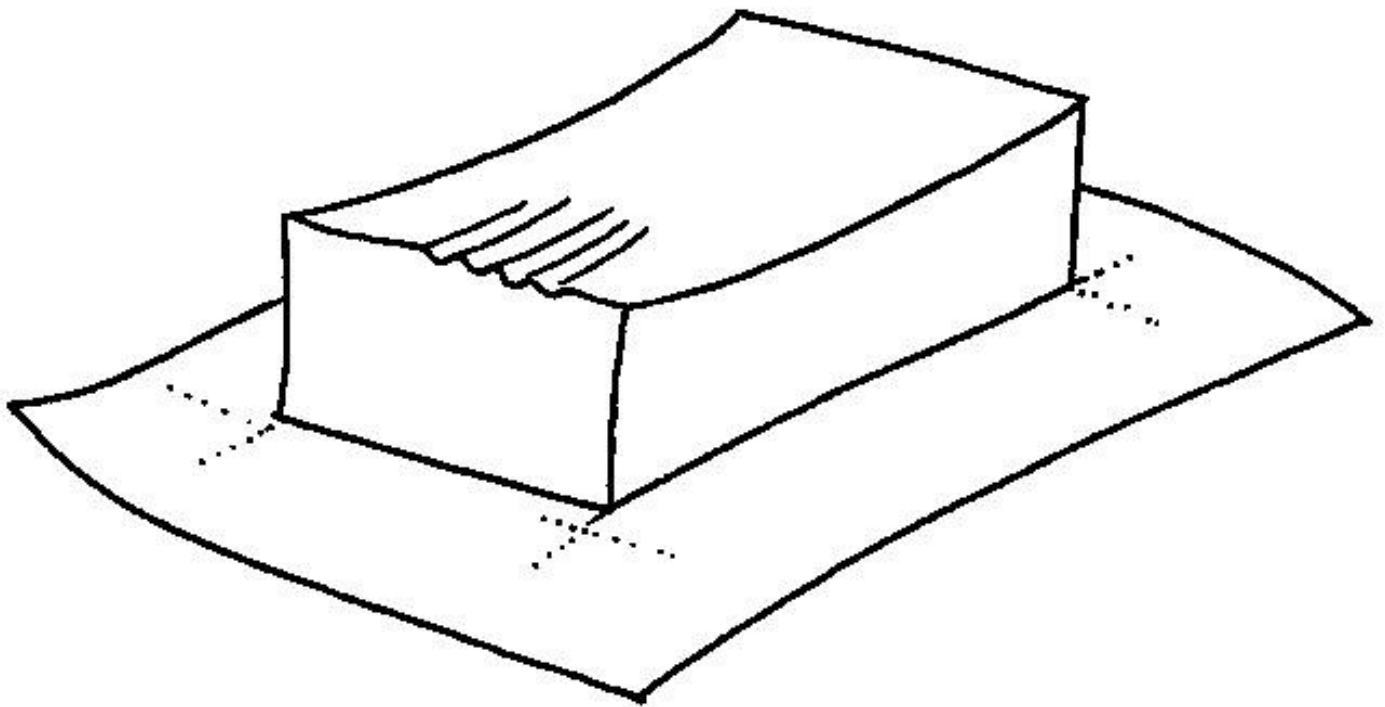
OEUFS

œufs



BEURRE

beurre



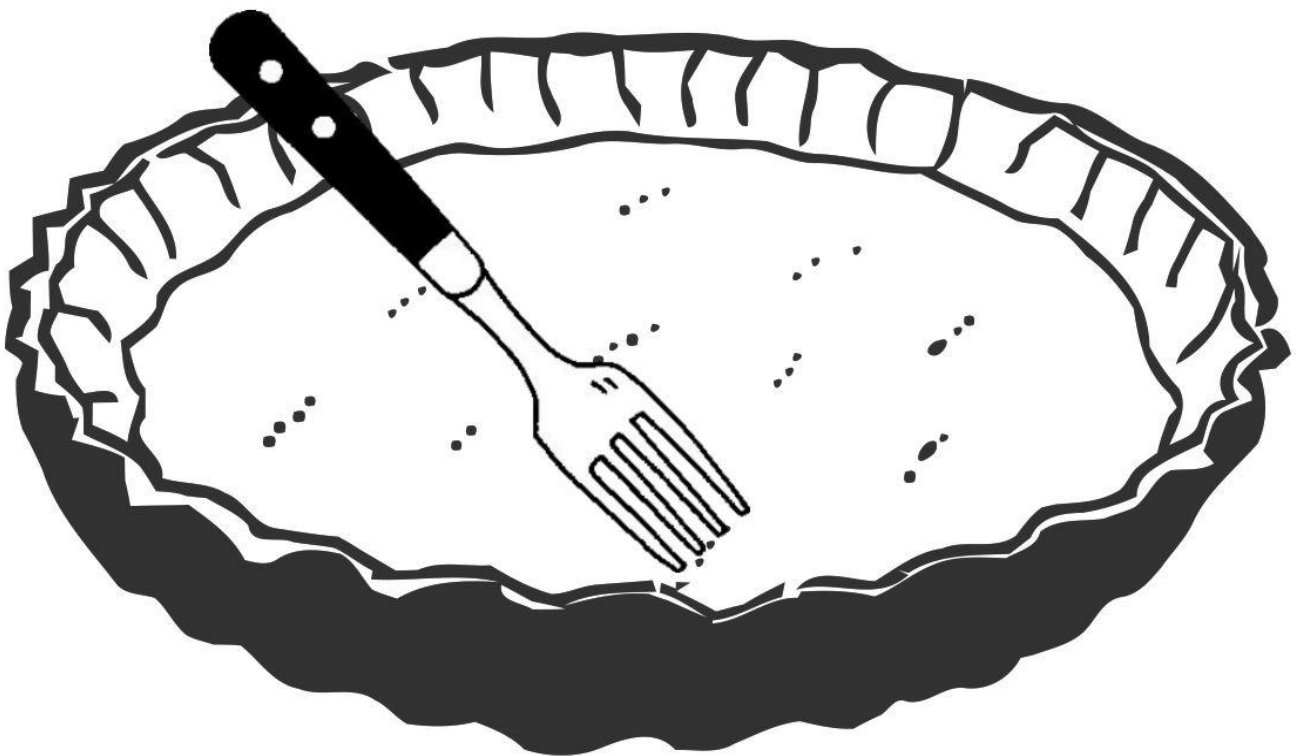
FEVE

fève



PIQUER

piquer



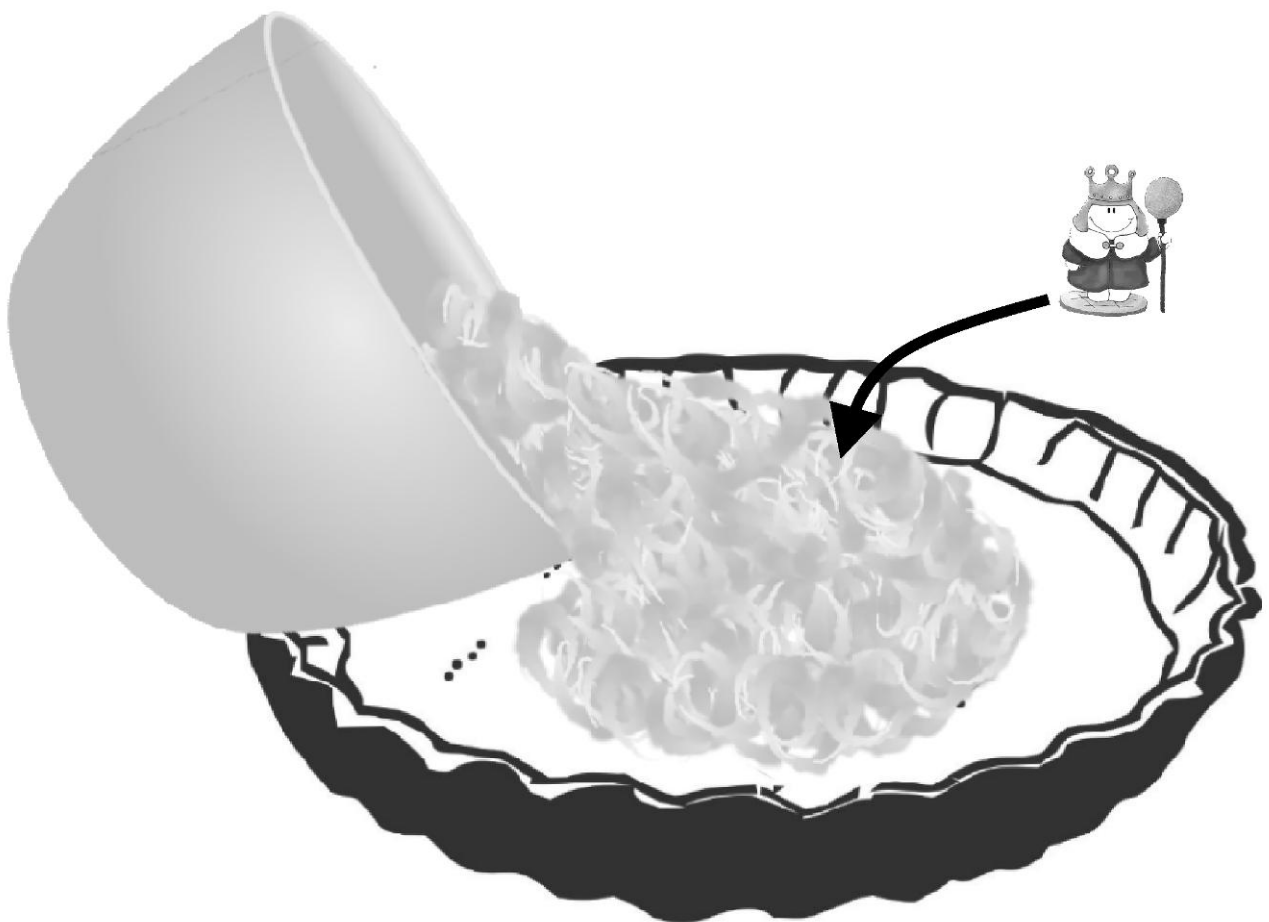
MELANGER

mélanger



VERSER

verser



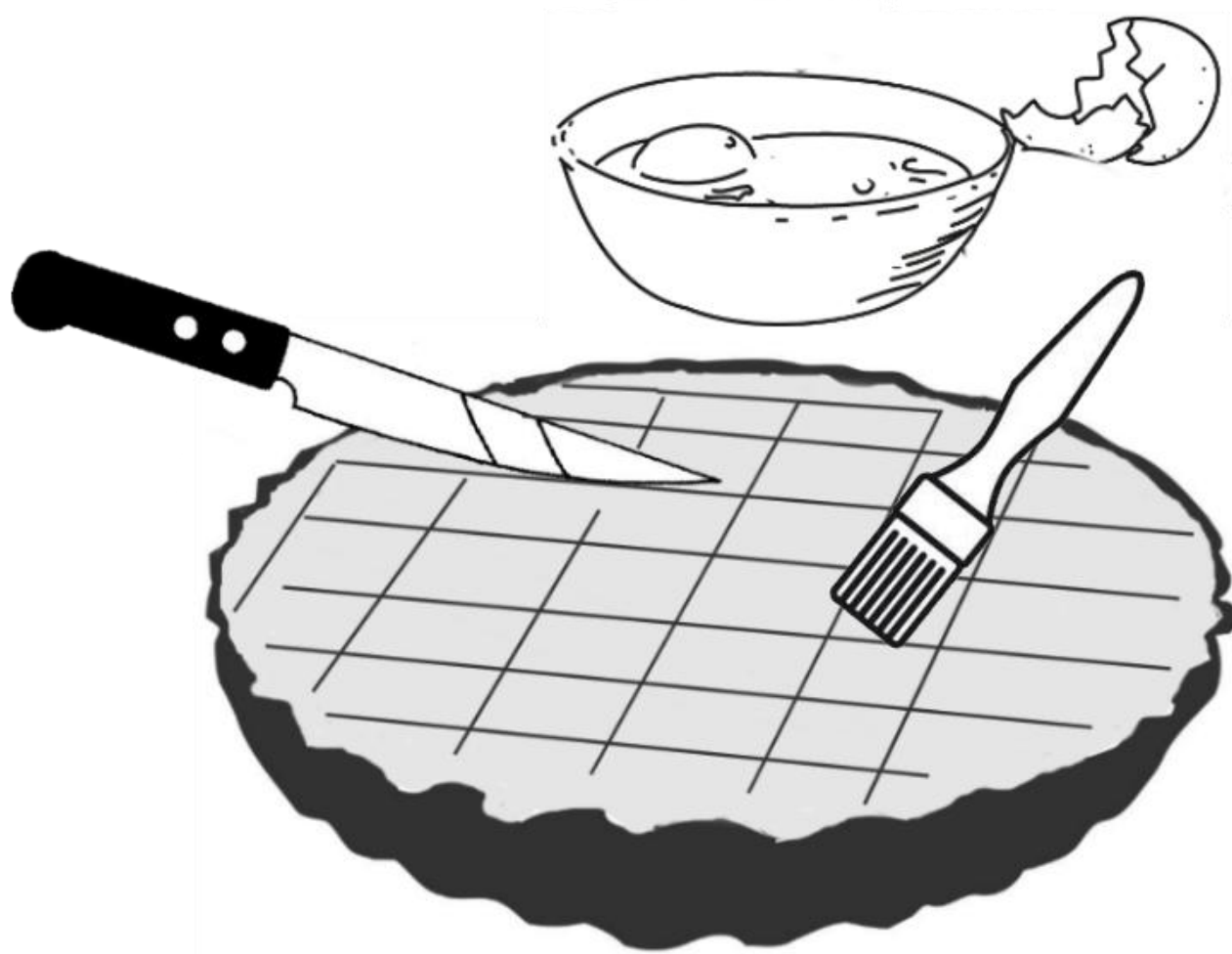
RECOUVRIR

recouvrir



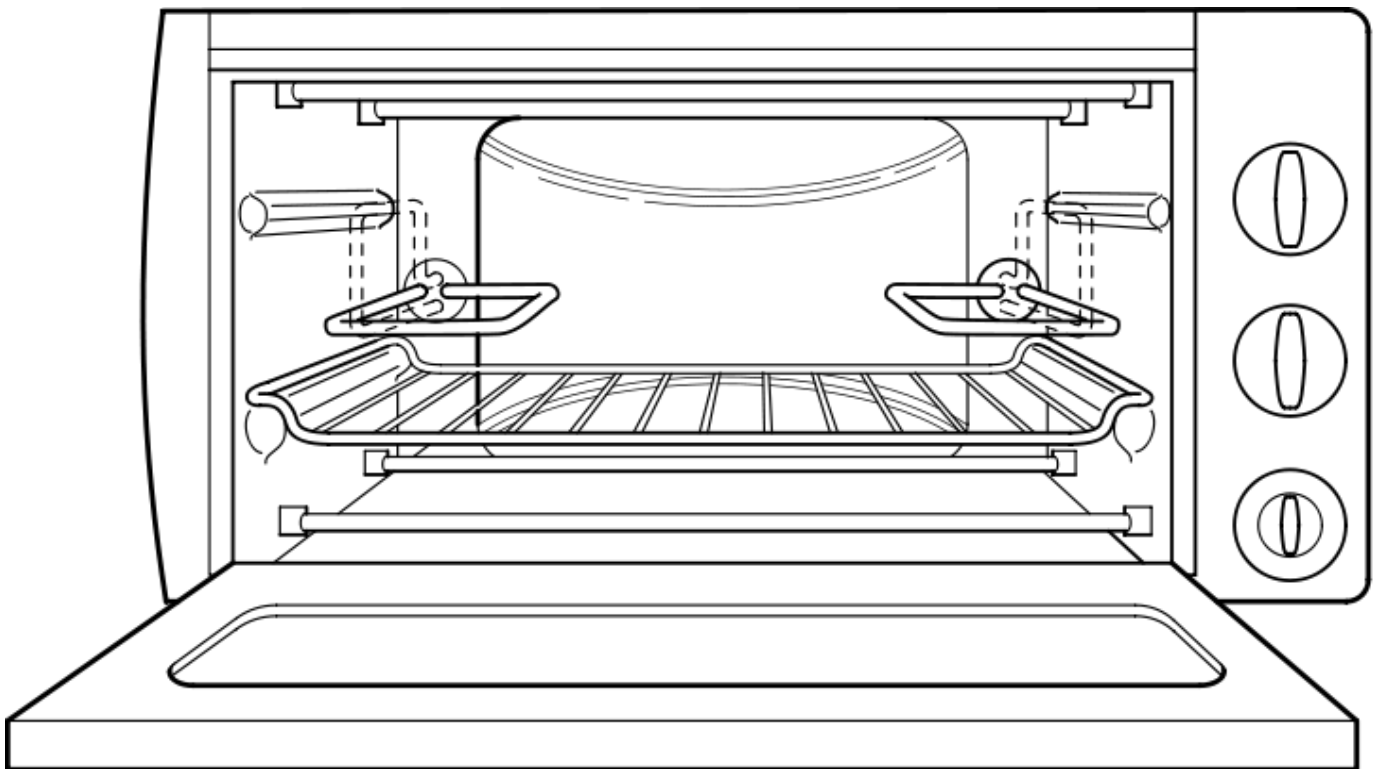
DECORER

décorer



CUIRE

cuire



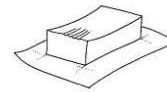
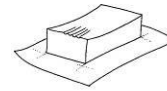
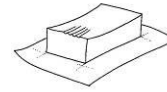
La recette de la galette des rois

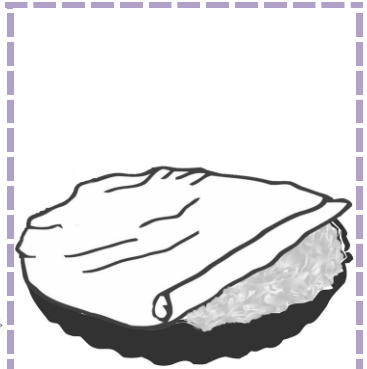
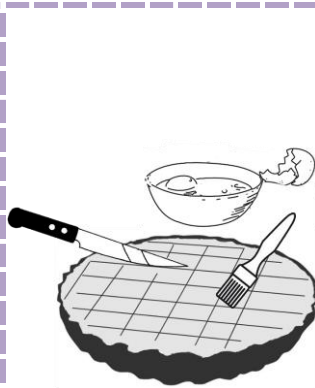
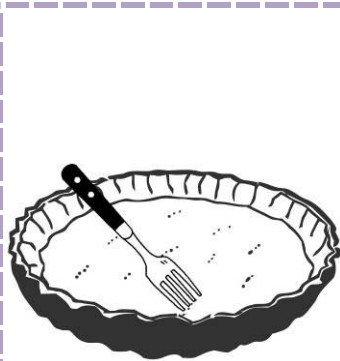
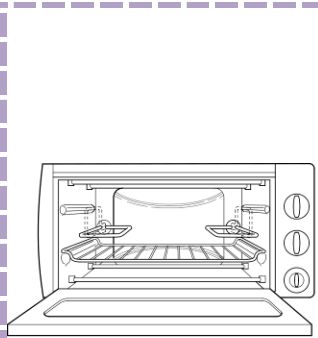
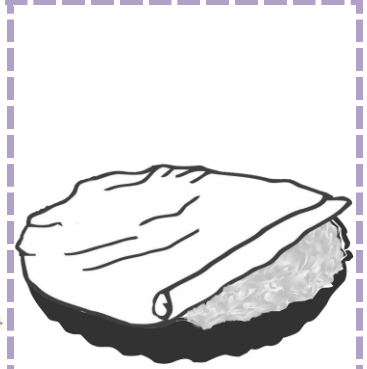
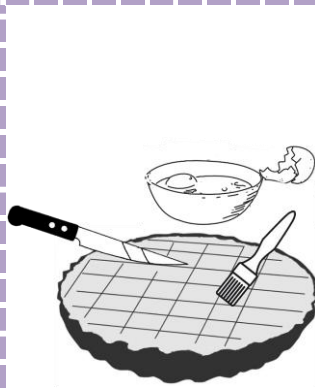
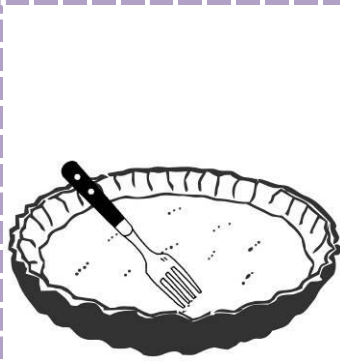
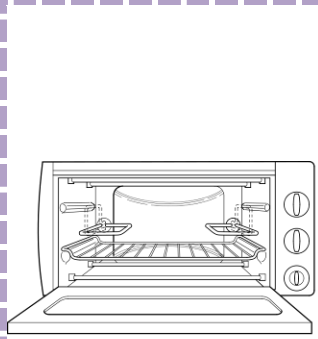
Colle les ingrédients de la recette de la galette des rois

Pâtes feuilletées	SUCRE	Poudre d'amandes	Œufs	Beurre	Fève
2	75 g	125 g	3	75 g	1

Colle les étapes de la recette de la galette des rois

--	--	--	--	--	--





La recette de la galette des rois

Les ingrédients

2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève


La réalisation

1  1. Mettre la pâte dans un plat beurré.
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

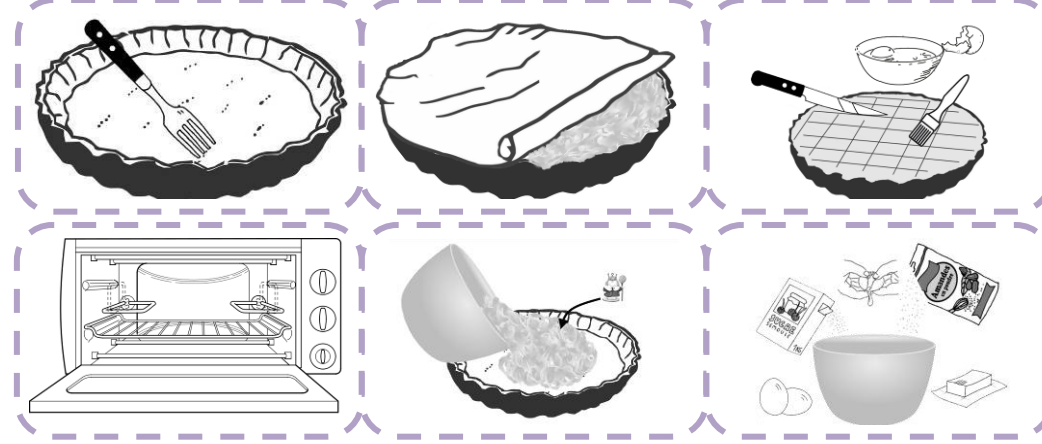
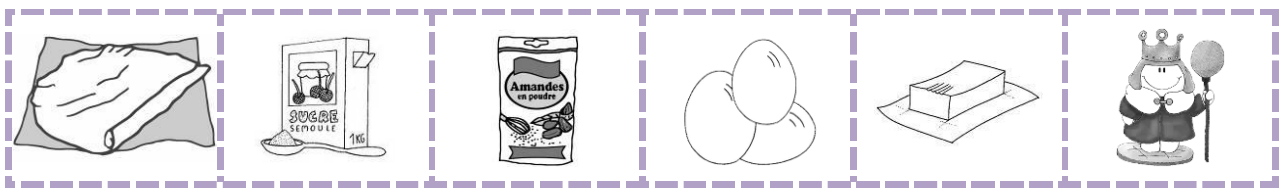
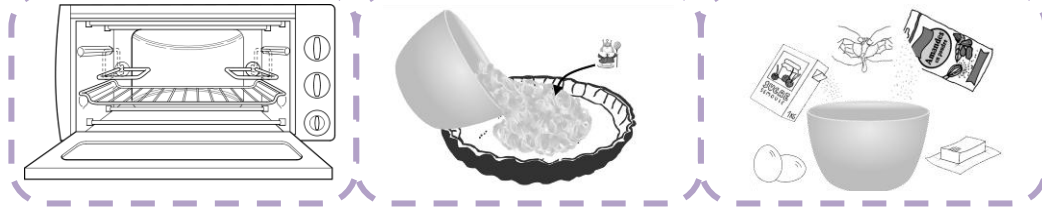
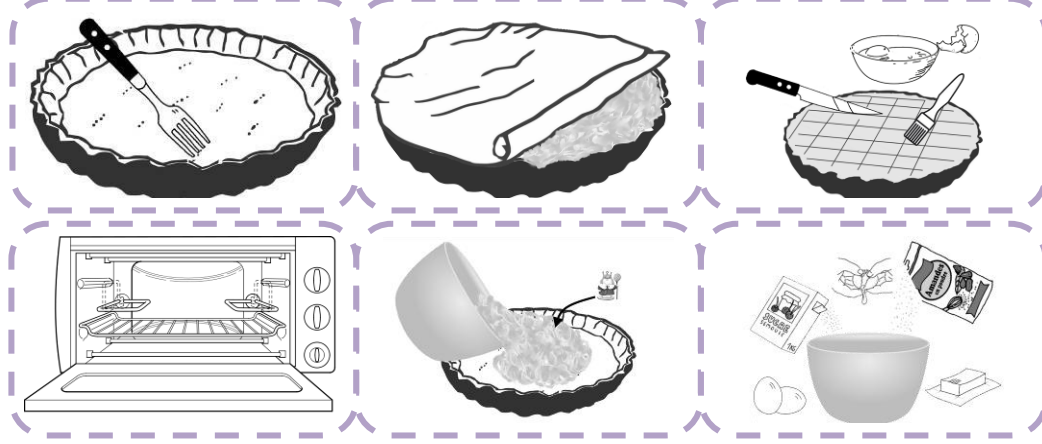
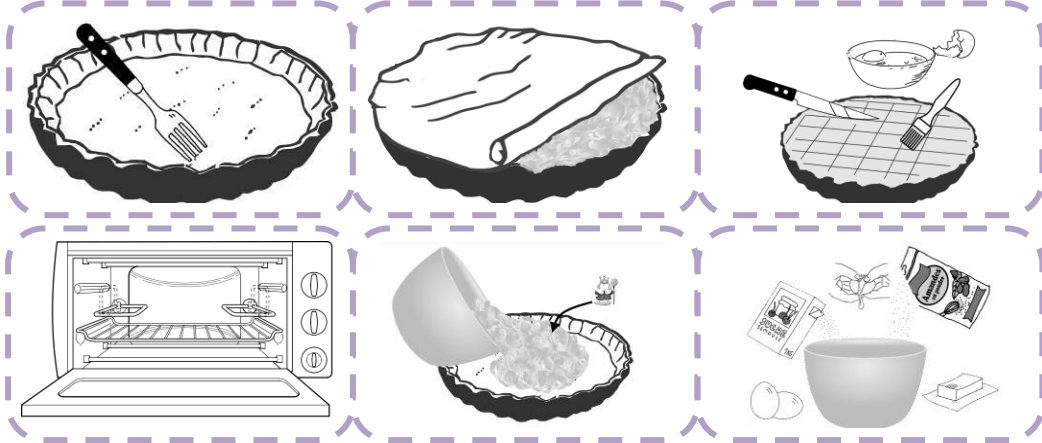
2  2. Dans un saladier, mélanger le sucre, 2 œufs,
le beurre mou et la poudre d'amandes.

3  3. Verser le mélange sur la pâte.
Cacher la fève au bord.

4  4. Recouvrir avec la seconde pâte.

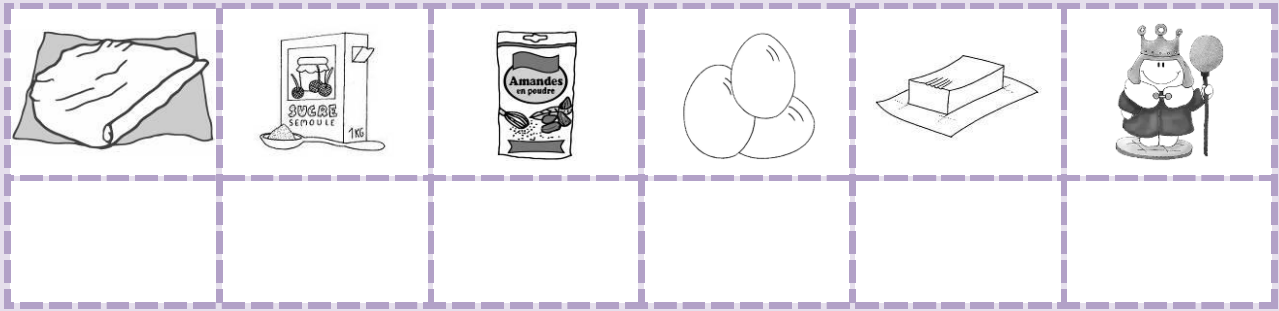
5  5. Décorer avec la pointe d'un couteau.
Faire des trous et badigeonner la pâte avec un
jaune d'œuf.

6  6. Placer au four à 210° de 25 à 30 minutes.



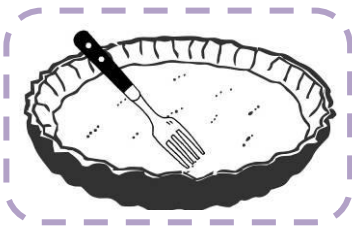
La recette de la galette des rois

Les ingrédients



La réalisation

1



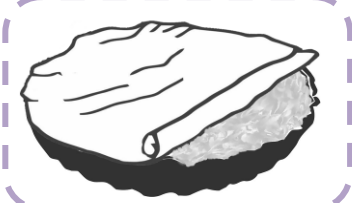
2



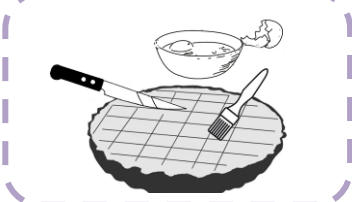
3



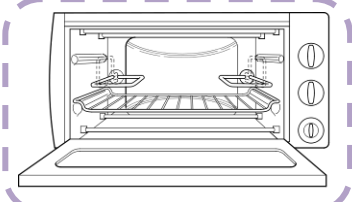
4



5



6



2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève
2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève

**Mettre la pâte dans un plat beurré.
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.**

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

**Verser le mélange sur la pâte.
Cacher la fève au bord.**

Recouvrir avec la seconde pâte.

**Décorer avec la pointe d'un couteau.
Faire des trous et badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.**

Placer au four à 210° de 25 à 30 minutes.

**Mettre la pâte dans un plat beurré.
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.**

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

**Verser le mélange sur la pâte.
Cacher la fève au bord.**

Recouvrir avec la seconde pâte.

**Décorer avec la pointe d'un couteau.
Faire des trous et badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.**

Placer au four à 210° de 25 à 30 minutes.

La recette de la galette des rois

Les ingrédients



2 pâtes
feuilletées
rondes



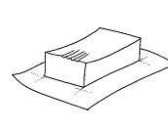
75 g de
sucre



125 g de
poudre
d'amandes



3 œufs



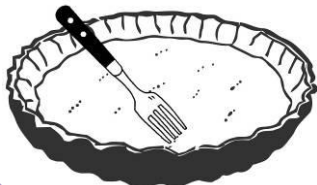
75 g de beurre
mou



1 fève

La réalisation

1



1. Mettre la _____ dans un plat beurré.

_____ la pâte à l'aide d'une _____.

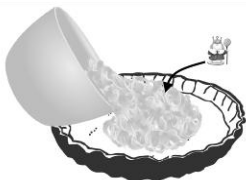
2



2. Dans un saladier, mélanger le _____,

2 œufs, le _____ mou et la poudre
d'amandes.

3



3. _____ le mélange sur la pâte.

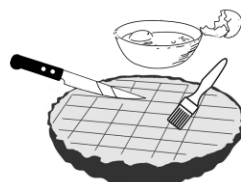
Cacher la _____ au bord.

4



4. _____ avec la seconde _____.

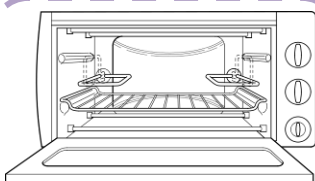
5



5. Décorer avec la pointe d'un _____.

Faire des trous et badigeonner la pâte avec un
jaune _____.

6









6. Placer au _____ à 210° de 25 à 30

_____.

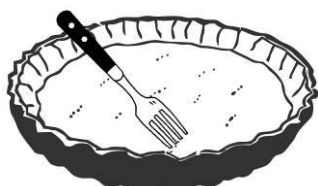
La recette de la galette des rois

Les ingrédients

					
2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève

La réalisation

1



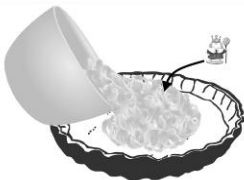
1. _____

2



2. _____

3



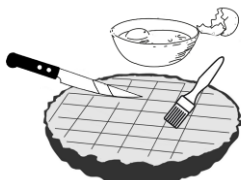
3. _____

4



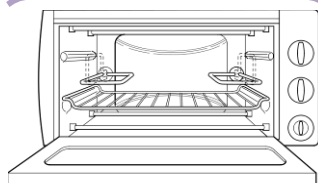
4. _____

5



5. _____

6



6. _____
