



Recette

La galette des rois

Complète la recette en collant les étiquettes à leur place.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

2 pâtes à tarte feuilletées	100 g de poudre d'amandes	75 g de sucre en poudre	2 œufs	50 g de beurre mou

Préparation

1. Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson.
Piquer la pâte avec une fourchette.

2. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.

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

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

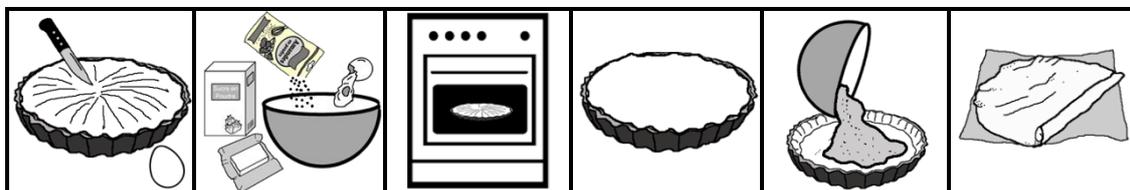
5. Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous.
Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.

6. Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.

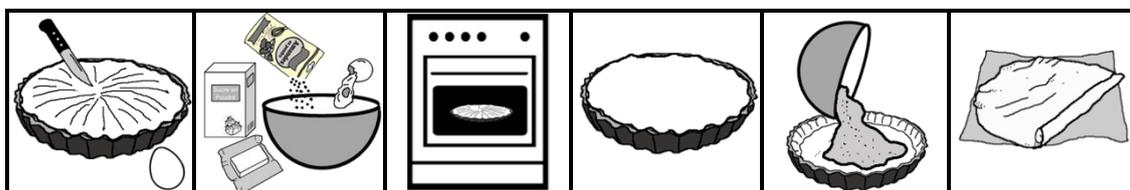
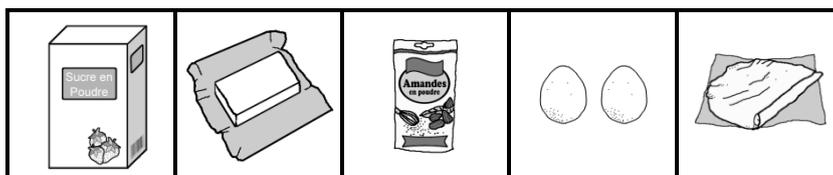
✂️ Étiquettes à découper pour 4 élèves



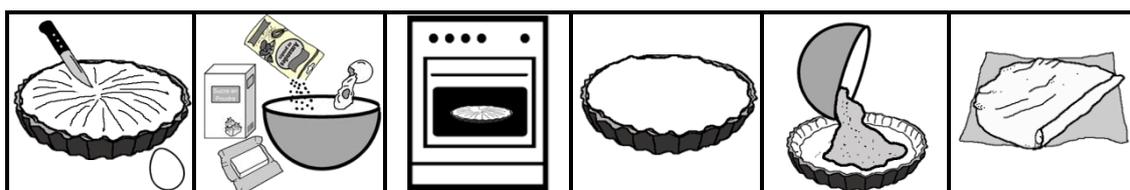
✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
galette des rois.



✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
galette des rois.



✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
galette des rois.



✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
galette des rois.

