

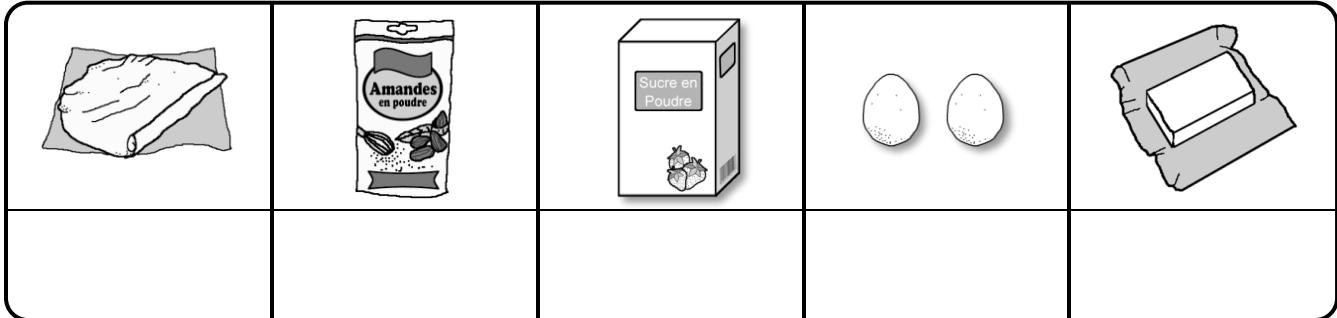


Recette

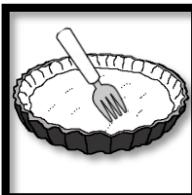
La galette des rois

Colle les étiquettes pour retrouver les ingrédients et les étapes de la recette.

Ingédients pour 4 à 6 personnes



Préparation



1.



2.



3.



4.



5.



6.

☒ Etiquettes à découper pour 4 élèves

☒

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

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

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
Etaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.

☒

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

75 g de sucre
2 pâtes feuilletées
2 œufs
50 g de beurre
100 g de poudre d'amandes

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
Etaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.

☒

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

75 g de sucre
2 pâtes feuilletées
2 œufs
50 g de beurre
100 g de poudre d'amandes

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
Etaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.