

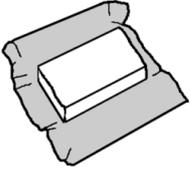


## Recette

## La galette des rois

Complète la liste des ingrédients et la recette de la pâte en t'aidant des images.

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

				
2 _____ à tarte feuilletées	100 g de _____ d'amandes	75 g de _____ en poudre	2 _____	50 g de _____ mou

**Préparation**

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



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



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



4. Refermer la \_\_\_\_\_ avec la deuxième pâte, et bien coller les \_\_\_\_\_.



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



6. Enfourner à 210°C pendant 30 \_\_\_\_\_.