



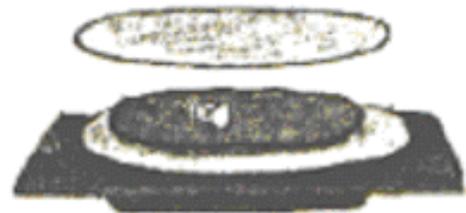
# La galette des rois



Ingrédients		Ustensiles	
2 pâtes feuilletées rondes		1 saladier	
125 g de beurre		1 couteau	
125g de sucre		1 pinceau	
125g de poudre d'amande		1 fouet	
3 œufs		1 fève	



Mélanger le sucre et le beurre ramolli coupé en dés. Ajouter deux œufs et les amandes en poudre.



Poser un disque de pâte sur la plaque du four avec sa feuille de cuisson. Verser la préparation sur le disque de pâte et mettre la fève. Recouvrir avec le second disque de pâte.



Refermer en roulant les bords ensemble. Badigeonner la galette d'œuf battu à l'aide du pinceau et décorer avec la pointe du couteau.



Mettre au four préchauffé 20 minutes thermostat 6/7. Distribuer les parts sur ordre du plus jeune caché sous la table. Celui qui trouve la fève dans sa part est couronné roi !

