

La galette des rois

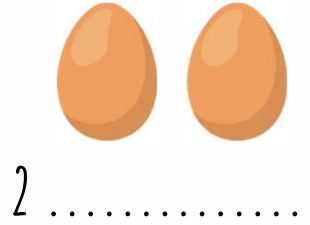


INGRÉDIENTS - IL TE FAUT :



2

125G DE



2



+ 1



125G DE



125G DE

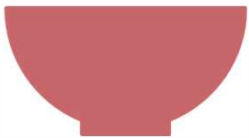


2 GOUTTES
D'EXTRAIT
D'AMANDE
AMÈRE



1 CUILLÈRE
À SOUPE
DE RHUM
(FACULTATIF)

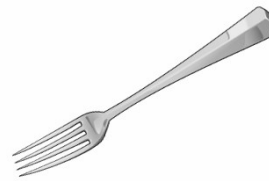
USTENSILES - TU AS BESOIN D' :



UN



UN



UNE



UNE



UNE



UN



UN



UNE

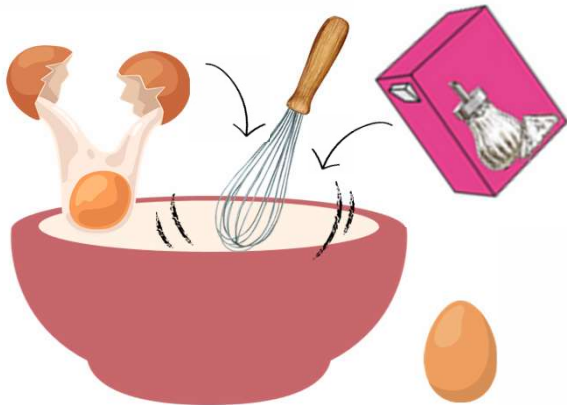
ÉTAPES DE LA RECETTE

1

PRÉCHAUFFE LE FOUR À 220°C.



2



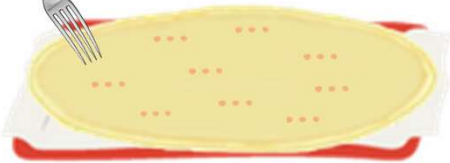
DANS UN SALADIER, CASSE DEUX OEUFS, AJOUTE LE SUCRE ET BATS AVEC UN FOUET.

3

AJOUTE LA POUDRE D'AMANDE, LE BEURRE MOU, L'EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE ET LE RHUM. MÉLANGE BIEN À L'AIDE D'UNE SPATULE.



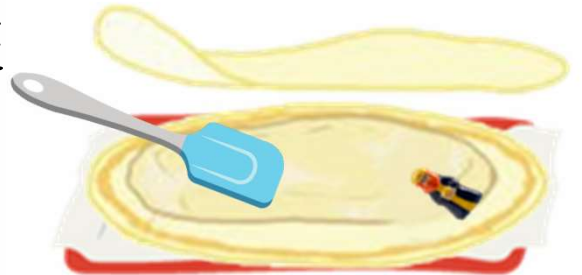
4



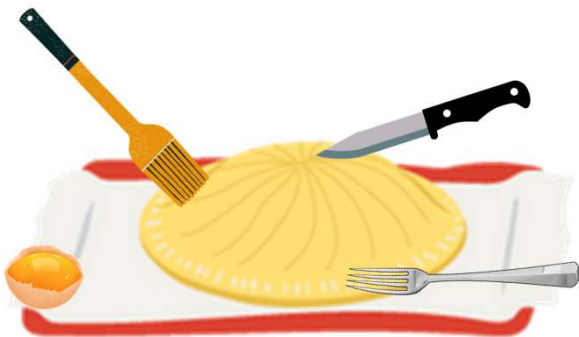
DÉROULE UNE PÂTE FEUILLETÉE SUR UNE PLAQUE ET PIQUE-LA AVEC UNE FOURCHETTE.

5

VERSE LE MÉLANGE DU SALADIER SUR LA PÂTE ET ÉTALE-LE AVEC LA SPATULE. METS LA FÈVE (PRÈS D'UN BORD) ET RECOUVRE AVEC LA DEUXIÈME PÂTE FEUILLETÉE.



6



COLLE LES BORDS AVEC UNE FOURCHETTE ET DÉCORE AVEC UN COUTEAU. MÉLANGE UN JAUNE D'OEUF AVEC UN PEU D'EAU PUIS BADIGEONNE LE DESSUS DE LA GALETTE AVEC UN PINCEAU.

7

METS LA GALETTE DANS LE FOUR PENDANT 40 MINUTES À 200°C.