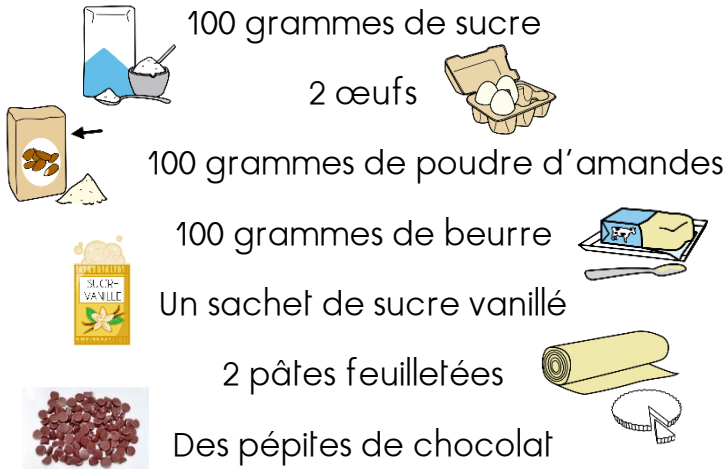


Recette de la galette des rois frangipane

Les ingrédients



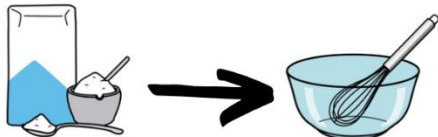
Le matériel



1 Casse les oeufs dans le saladier



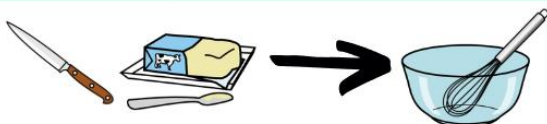
2 Ajoute le sucre et mélange



3 Ajoute la poudre d'amandes et mélange



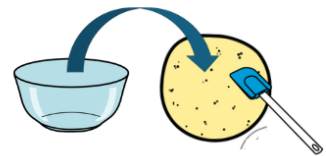
4 Coupe le beurre en petits morceaux. Mélange-le avec le reste.



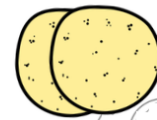
5 Ajoute le sucre vanillé et mélange.



6 Étale la pâte et verse le mélange dessus. Étale avec une spatule. Dépose une fève!



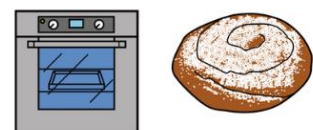
7 Pose la 2ème pâte feuilletée. Avec le couteau, fais des dessins sur la pâte.



8 Casse un oeuf et dore la galette avec un pinceau.



9 Mets la galette dans le four, 30 minutes à 180°



Bon appétit!

