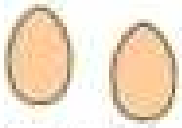
LA GALETTE DES ROIS

125 g de sucre glace

1 cuillère à café
d'arôme d'amande amère



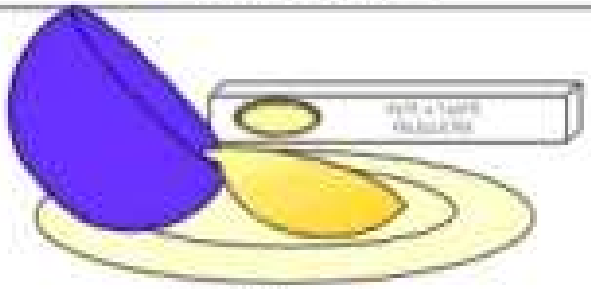
2 oeufs

100 g de beurre

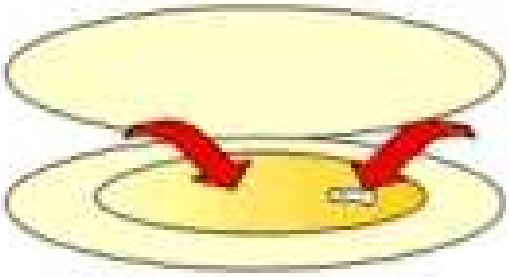
125 g
de poudre d'amande

Mélange la poudre d'amande
et le beurre.

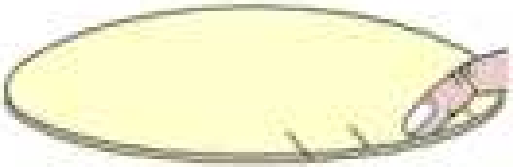
Ajoute le sucre glacé et les oeufs.



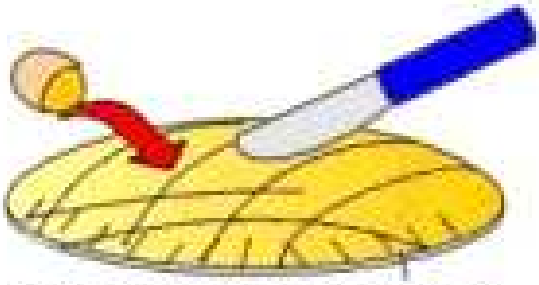
Etale le mélange
sur un rond de pâte feuilletée.



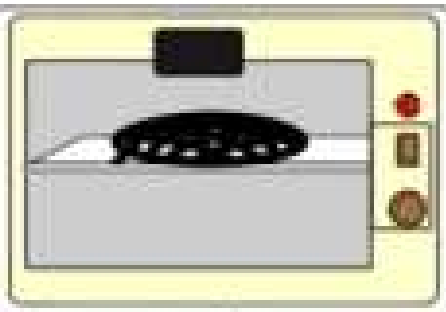
Place la fève.
Recouvre avec l'autre rond de pâte feuilletée.



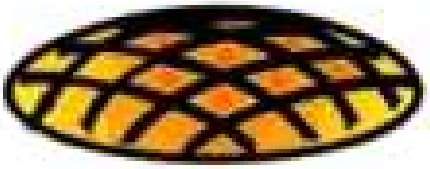
Ferme les bords
en appuyant avec le doigt.



Dore avec un jaune d'oeuf.
Quadrille le dessus avec un couteau.



Fais cuire thermostat 6.



Déguste !