



# La galette des rois

Préparer la crème d'amande:



1

Battre 2 min  
2 oeufs  
et 100 g de sucre



2

Ajouter 100 g de beurre  
100 g de poudre d'amandes  
et 1 pincée de sel



3

Mélanger  
un jaune d'oeuf  
et une cuillère à soupe d'eau



4

Dessiner un cercle au bord de la pâte



Étaler la crème d'amande au centre de la pâte.

5



7 Recouvrir de la deuxième pâte



6 N'oubliez pas la fève !



8

Souder joliment les bords  
et au four 200°C,  
30 minutes

