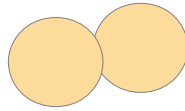


## La galette des rois

### Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée



- 1 sachet de poudre d'amande



- 100g de beurre



- 80g de sucre



- 2 œufs



- 1 fève

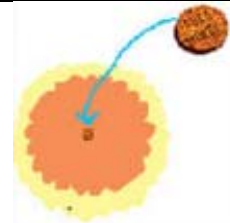


### Préparation :

1- Mélanger le sucre, les œufs, la poudre d'amande et le beurre.



2- Etaler la frangipane sur l'une des pâtes et cacher la fève.



3- Poser la 2<sup>ème</sup> pâte dessus et coller les bords. Décorer la galette avec un couteau.



4- Faire cuire 30 minutes à 180°



## La galette des rois

### Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée●
- 1 sachet de poudre d'amande●
- 100g de beurre●
- 80g de sucre●
- 2 œufs●
- 1 fève●



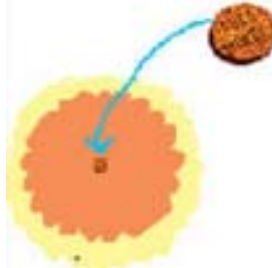
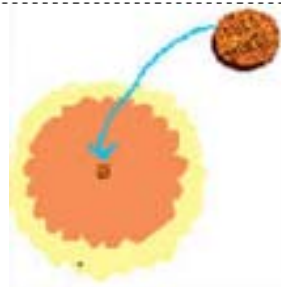
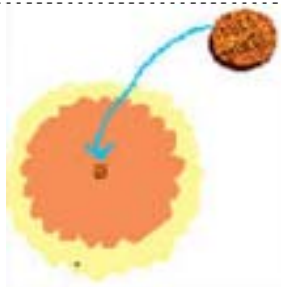
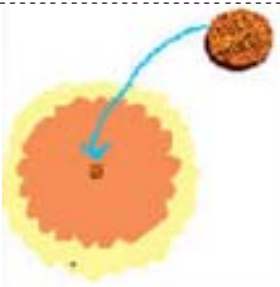
### Préparation :

**1-** Mélanger le sucre, les œufs, la poudre d'amande et le beurre.

**2-** Etaler la frangipane sur l'une des pâtes et cacher la fève.

**3-** Poser la 2<sup>ème</sup> pâte dessus et coller les bords.  
Décorer la galette avec un couteau.

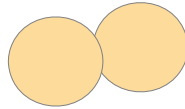
**4-** Faire cuire 30 minutes à 180°



Transformation de la matière  
**La galette des rois pomme/chocolat**

**Ingrédients :**

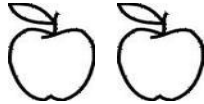
- 2 rouleaux de pâte feuilletée



- 100g de chocolat



- 2 pommes



- 1 fève



**Préparation :**

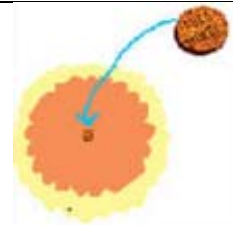
**1-** Casser le chocolat en copeaux.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles.



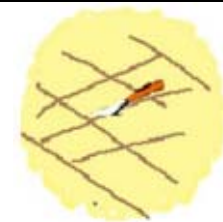
**2-** Déposer le chocolat puis les pommes.

Cacher la fève.



**3-** Poser la 2<sup>ème</sup> pâte dessus et coller les bords.

Décorer la galette avec un couteau.



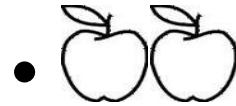
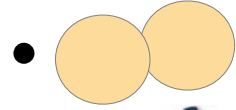
**4-** Faire cuire 30 minutes à 180°



## La galette des rois pomme/chocolat

### Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée●
- 100g de chocolat●
- 2 pommes●
- 1 fève●



### Préparation :

<p><b>1-</b> Casser le chocolat en copeaux.</p> <p>Eplucher les pommes et les couper en lamelles.</p>	
<p><b>2-</b> Déposer le chocolat puis les pommes.</p> <p>Cacher la fève.</p>	
<p><b>3-</b> Poser la 2<sup>ème</sup> pâte dessus et coller les bords.</p> <p>Décorer la galette avec un couteau.</p>	
<p><b>4-</b> Faire cuire 30 minutes à 180°</p>	

