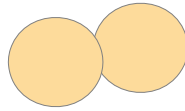


La galette des rois

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée



- 1 sachet de poudre d'amande



- 100g de beurre



- 80g de sucre



- 2 œufs



- 1 fève

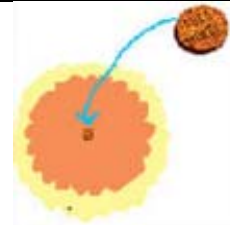


Préparation :

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^{ème} 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●



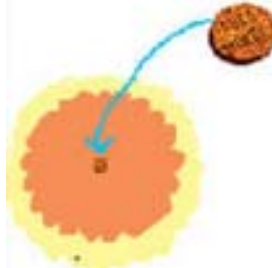
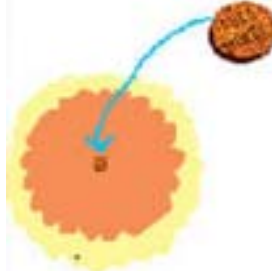
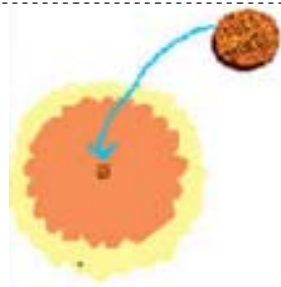
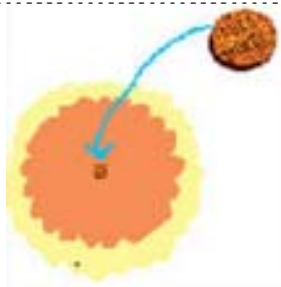
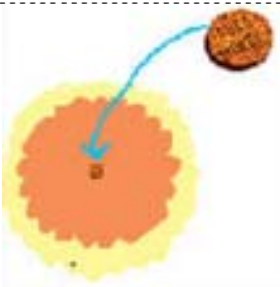
Préparation :

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^{ème} pâte dessus et coller les bords.
Décorer la galette avec un couteau.

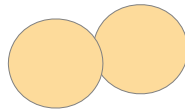
4- Faire cuire 30 minutes à 180°



Transformation de la matière
La galette des rois pomme/chocolat

Ingrédients :

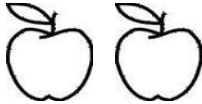
- 2 rouleaux de pâte feuilletée



- 100g de chocolat



- 2 pommes



- 1 fève



Préparation :

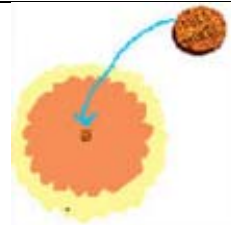
1- Casser le chocolat en copeaux.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles.



2- Déposer le chocolat puis les pommes.

Cacher la fève.



3- Poser la 2^{ème} pâte dessus et coller les bords.

Décorer la galette avec un couteau.



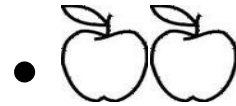
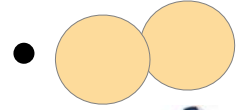
4- Faire cuire 30 minutes à 180°



La galette des rois pomme/chocolat

Ingrédients :

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



Préparation :

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

