

# Notre galette des rois !!



**galette des rois**  
LEGERE & FACILE  
8 PERSONNES  
DESSERT D'HIVER  
30 MIN DE PREPA  
30 MIN DE CUISSON  
MIAM MIAM  
par **PETITS BEGUINS**

**LA LISTE DES COURSES**

- 2 PATES FEUILLETEES
- 100GR DE POUDRE D'AMANDES
- 100GR DE SUCRE DE CANNE
- 100GR DE COMPOTE DE POMME
- 2 OEUFS + 1 JAUNE
- 2 FEVES

**1** MELANGER ENSEMBLE LA POUDRE D'AMANDES ET LE SUCRE, PUIS LES OEUFS ET ENFIN LA COMPOTE DE POMME

**2** AU CENTRE DE LA PREMIERE PATE, DEPOSER LA MIXTURE. Y CACHER LES FEVES  
*deux c'est mieux ! ça fait plus de chance.*

**3** HUMIDIFIER AVEC DE L'EAU LE BORD DE LA PATE ET DEPOSER LA SECONDE PATE SUR LE DESSUS, BIEN APPUYER SUR LE BORDS

**4** BADIGEONNER D'UN JAUNE D'OEUF ET DESSINER DESSUS A L'AIDE D'UNE POINTE DE COUTEAU  
*des idées de dessin*

**5** CUIRE 25 MIN A 200C  
**200C°**  
**25 min**  
*à déguster tiède ou froid*

