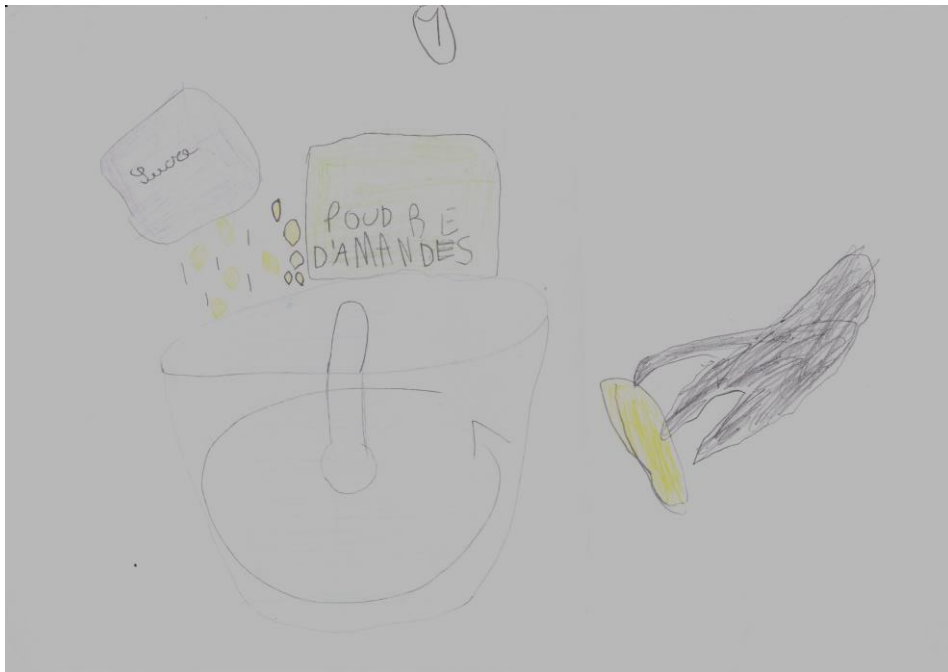


La recette de la galette des rois.

INGREDIENTS	USTENSILES
- du beurre - du sucre - de la poudre d'amandes - 2 pâtes feuilletées - 1 œuf	- une fourchette - une cuillère - un saladier - un plat allant au four (moule à tarte) - un pinceau

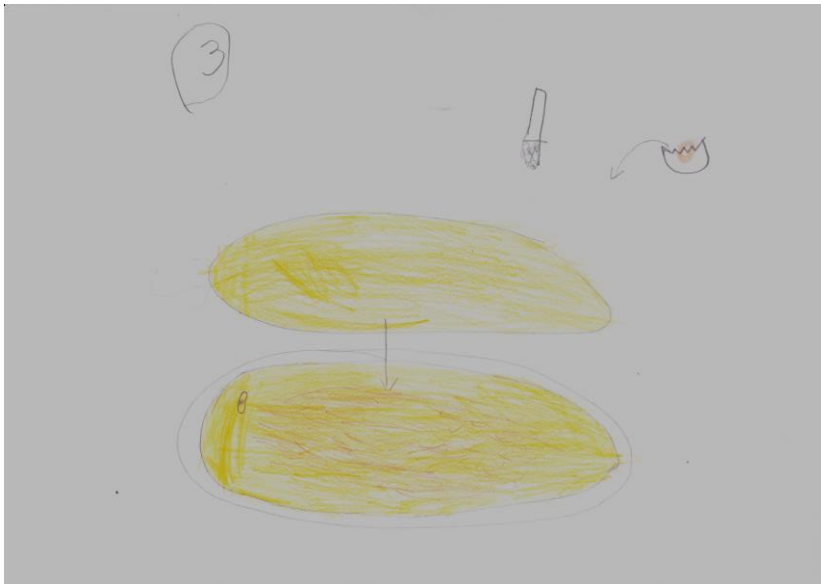
PREPARATION



- 1 Ecraser le beurre avec la fourchette.
Mettre le sucre et la poudre d'amandes dans le saladier,
et mélanger.



- 2 Il faut dérouler la pâte sur le plat allant au four et verser le mélange du saladier dans le moule.



- 3 Mettre la fève dans la galette, puis refermer la galette avec une deuxième pâte au-dessus.
Puis, il faut étaler l'œuf sur la pâte avec le pinceau.



- 4 Mettre la galette au four pendant 30 minutes pour la cuire.