

la galette des rois à la compote



les ingrédients



1 oeuf



1 fève



1 pot de compote



2 rouleaux de pâte

le matériel



un pinceau



un bol



un cuillère



une plaque de four



1. Déroule la pâte et recouvre-la de compote. Ajoute la fève.



2. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.



3. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.



4. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).



Qui sera le roi ?
Qui sera la reine ?

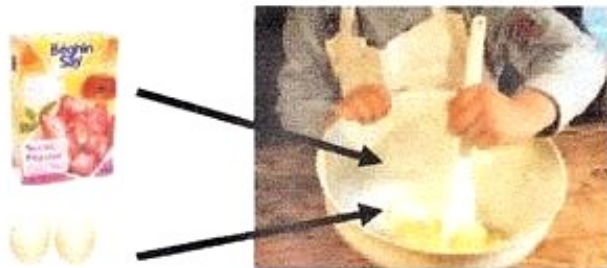
la galette des rois



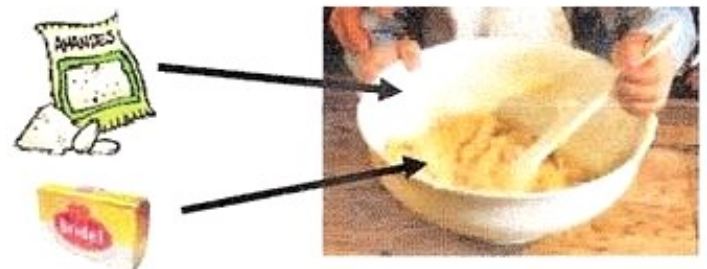
les ingrédients



le matériel



1. Mélange le sucre et 2 œufs.



2. Ajoute la poudre d'amande et le beurre.



3. Déroule la pâte et étale la frangipane. N'oublie de mettre la fève !



4. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.



5. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.



6. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).

Recette de la galette poire chocolat

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée.



1 boîte de compote de poires



3 poires



½ tablette de chocolat



1 œuf



1 fève



2 couronnes

