

LA GALETTE DES ROIS.



Ingrédients :

1 œuf
2 ronds de pâte feuilletée

Que faire ?

1. Préchauffer le four à 230 degrés.

2. Casser l'œuf dans une tasse.

3. Fouetter l'œuf avec une fourchette.

4. Avec l'œuf, dorer le tour du cercle de pâte.

FRANGIPANE :

80 grammes de beurre
80 grammes de sucre

5. Mélanger pour obtenir une « pommade ».

2 œufs
80 grammes d'amandes en poudre.
(1 cuillère à soupe de rhum)

6. Incorporer un à un au mélange beurre sucre.

FRANGIPANE

7. Etaler la frangipane au centre du rond de pâte jusqu'à 2 cm du bord.

8. Placer la fève.

9. Poser le 2^{ème} rond de pâte sur le 1^{er}

10. Souder les bords en appuyant.

11. Dorer le dessus de la galette avec le reste de l'œuf battu.

12. Dessiner des lignes avec le couteau.

13. Glisser la galette au centre du four.

14. Laisser cuire 25 à 30 minutes.

LA GALETTE DES ROIS.



Ingrédients :

Que faire ?

1 œuf



2 ronds de pâte
feuilletée

80 grammes de beurre }
80 grammes de sucre }

2 œufs }
80 grammes d'amandes }
en poudre. }
Facult. (1 c. à s. de rhum)

1. **Préchauffer** le four à 230 degrés.
2. **Casser** l'œuf dans une tasse.
3. **Fouetter** l'œuf avec une fourchette.
4. Avec l'œuf, **dorer** le tour du 1^{er} cercle de pâte.
5. **Mélanger** pour obtenir une « pommade ».
6. **Incorporer** un à un au mélange beurre sucre.
7. **Etaler** la frangipane au centre du rond de pâte jusqu'à 2 cm du bord.
8. **Placer** la fève.
9. **Poser** le 2^{ème} rond de pâte sur le 1^{er}
10. **Souder** les bords en appuyant.
11. **Dorer** le dessus de la galette avec le reste de l'œuf battu.
12. **Dessiner** des lignes avec le couteau.
13. **Glisser** la galette au centre du four.
14. **Laisser** cuire 25 à 30 minutes.

FRANGIPANE

LA GALETTE DES ROIS.

Conjugaison : je conjugue à la première personne du présent, verbe régulier (4^{ème})



Ingrédients :

Que fais-tu ?

1 œuf

1. Je le four à 230 degrés.
2. Je l'œuf dans une tasse.
3. Je l'œuf avec une fourchette.

2 ronds de pâte feuilletée

4. Avec l'œuf, je le tour du 1^{er} cercle de pâte.

80 grammes de beurre
80 grammes de sucre

5. Je pour obtenir une « pommade ».

2 œufs
80 grammes d'amandes en poudre.
Facult. (1 c. à s. de rhum)

6. J' un à un au mélange beurre sucre.

FRANGIPANE

7. J' la frangipane au centre du rond de pâte jusqu'à 2 cm du bord.

8. la fève.

9. le 2^{ème} rond de pâte sur le 1^{er}

10. les bords en appuyant.

11. le dessus de la galette avec le reste de l'œuf battu.

12. des lignes avec le couteau.

13. la galette au centre du four.

14. cuire 25 à 30 minute

LA GALETTE DES ROIS.

Conjugaison : je conjugue à la première personne du présent, verbe régulier (4^{ème})



Ingrédients :

Que fais-tu ?

1 œuf

1. le four à 230 degrés.
2. l'œuf dans une tasse.
3. l'œuf avec une fourchette.

2 ronds de pâte feuilletée

4. Avec l'œuf, j' le tour du 1^{er} cercle de pâte.

80 grammes de beurre
80 grammes de sucre

5. pour obtenir une « pommade ».

2 œufs
80 grammes d'amandes en poudre.
Facult. (1 c. à s. de rhum)

6. un à un au mélange beurre sucre.

FRANGIPANE

7. la frangipane au centre du rond de pâte jusqu'à 2 cm du bord.

8. la fève.

9. le 2^{ème} rond de pâte sur le 1^{er}

10. les bords en appuyant.

11. le dessus de la galette avec le reste de l'œuf battu.

12. des lignes avec le couteau.

13. la galette au centre du four.

14. cuire 25 à 30 minutes.