

GALETTE ROYALE



Il te faut :



2 rouleaux
de pâte feuilletée



70 g de poudre d'amandes



1 sachet de sucre vanillé



35 g de beurre mou



2 œufs



50 g de sucre
en poudre



1 fève

- 1** Étale les 2 rouleaux de pâte.
Trace, puis découpe
2 couronnes identiques.
Casse 1 œuf dans un bol.



- 2** Ajoute le beurre, le sucre,
la poudre d'amandes,
le sucre vanillé et la fève.
Verse cette crème
sur l'une des couronnes.



- 3** Mouille un peu la pâte autour
de la crème. Recouvre avec
l'autre couronne. Soude
les bords en appuyant
avec tes doigts.



- 4** Casse le second œuf, bats-le
et dore le dessus de la galette.
Demande à un grand de faire
cuire 35 minutes au four
(th. 5-6).

