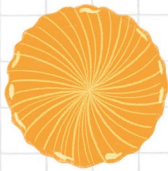
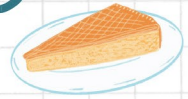


LA MAXI  
RECETTE



# Une galette parfaite !



Régaler toute la famille pour l'Épiphanie, c'est facile.  
Et même si tu ne gagnes pas la fève, tu seras  
tout de même couronné(e) roi ou reine... des fourneaux !



Il te faut :

1 feuille  
de papier cuisson

150 g  
de poudre  
d'amande

100 g  
de beurre

2 rouleaux  
de pâte feuilletée

1 pinceau  
de cuisine

1 fève

100 g  
de sucre

3 œufs



## ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélange  
la poudre d'amande avec le sucre.

Ajoute le beurre ramolli,  
puis deux œufs.

Mélange jusqu'à obtenir  
une pâte homogène.

## ÉTAPE 2

Déroule un disque de pâte  
feuilletée sur la plaque du four  
recouverte de papier cuisson.

Étale au centre la crème d'amande  
obtenue précédemment,  
en laissant une bordure de 3 cm .





### ÉTAPE 3

Place la fève, plutôt vers l'extérieur.  
Badigeonne la bordure de la pâte avec un pinceau trempé dans l'eau.  
Déroule le second disque de pâte sur l'ensemble.



### ÉTAPE 4

Soude les deux pâtes ensemble en appuyant bien tout autour des bordures.  
Avec ton pinceau, recouvre le dessus avec le jaune du dernier œuf.



### ÉTAPE 5

Trace des motifs sur le dessus de la galette à l'aide de la pointe d'un couteau (attention à ne pas la percer !).



### ÉTAPE 6

Place-la au réfrigérateur durant 30 minutes, avant de la mettre à cuire dans un four préchauffé à 180 °C (thermostat 6).  
Après 30 minutes de cuisson, il ne reste plus qu'à déguster.



Et voilà !



> [jaimeliremax@bayard-presse.com](mailto:jaimeliremax@bayard-presse.com)

### Et au fait :

tu peux ajouter deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger dans la crème, pour plus de gourmandise.

