

# La galette des rois

de l'école Saint-Joseph



## les ingrédients



4 c. à soupe de  
féculé de maïs  
8 c. à soupe d'eau



80 g sucre



2 rouleaux de pâte



1c. à soupe d'huile

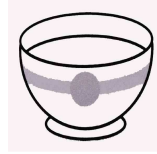


60 g beurre mou



125 g poudre d'amande

## les ustensiles



un saladier



1 fève



une cuillère en bois



un pinceau

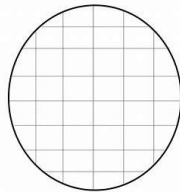


une fourchette

un bol



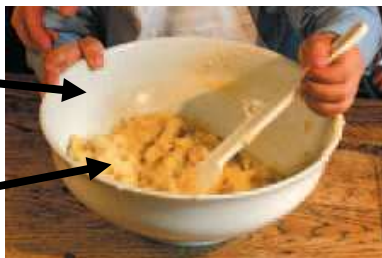
une plaque de four



1. Trace le quadrillage sur l'une des deux pâtes feuilletées avec la tranche de la fourchette.



2. Mélange la féculé de maïs et l'eau. Ajoute le sucre.



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



+



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



5. Superpose la pâte feuilletée quadrillée sur la frangipane, puis dore au pinceau avec l'huile.



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