

# LA RECETTE ILLUSTRÉE DE LA GALETTE DES ROIS À IMPRIMER



## UNE RECETTE ILLUSTRÉE POUR FAIRE UN GALETTE DES ROIS.

Découvrez une délicieuse recette de [galette des rois](#) afin de fêter l'Epiphanie en famille. Prenez du temps en famille afin de réaliser cette recette qui est illustrée afin de faciliter la compréhension des enfants.

## LA RECETTE DE LA GALETTE À LA FRANGIPANE À IMPRIMER

Imprimez gratuitement cette recette illustrée afin de faire une galette à la frangipane avec les enfants. Grâce à ces dessins, elle est beaucoup beaucoup plus visuelle et sera plus compréhensible par les enfants.



## Il te faut :



500 g  
pâte feuilletée



2 cuillères  
à soupe



1  
oeuf



100 g  
de sucre



100 g  
de beurre



100 g  
de poudre  
d'amande



1 saladier  
1 fouet

1



Mélange le sucre, l'oeuf, le beurre  
pommade et la poudre d'amande  
dans un saladier

2



Étale la pâte avec le rouleau à  
pâtisserie

3



Découpe 2 cercles de même  
taille

4



Étale la frangipane sur l'un des  
cercles de pâte

5



Place une fève sur la pâte  
(vers le bord)

6



Place le second cercle sur le  
premier et presse les bords

7



Coupe légèrement le dessus de la  
pâte avec le dos d'un couteau

8



Étale 2 cuillères à soupe de lait  
sur le dessus de la galette

9



Mets la galette au four  
pendant 30/40 min à 200°C

Imprimer la recette illustrée

