

- entrée froide
- entrée chaude
- plat
- dessert
- pâtisserie
- snacking
- collation

## GALETTE DES ROIS

### Techniques mises en œuvre:

- Utilisation d'une pâte prête à l'emploi
- Cuisson au four

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 8 p.	Quantités pour .....p.	Équivalences
Beurre	kg	0,100		100 g
Sucre en poudre	kg	0,125		125 g
Sucre vanillé	sachet	1		
Poudre d'amande	kg	0,125		125 g
Œufs	pièce	2		
Farine	c. à c.	1		
Pâte feuilletée prête à dérouler	pièce	2		

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Faire ramollir le beurre 30 secondes au four micro-onde.	Bol
2	Fouetter ensemble le beurre, le sucre en poudre et le sucre vanillé.	Saladier, Fouet
3	Ajouter la poudre d'amande. Fouetter.	
4	Ajouter les œufs. Fouetter.	
5	Ajouter la farine. Fouetter.	
6	Placer cette préparation au réfrigérateur pendant 15 minutes.	
7	Dérouler une pâte feuilletée en conservant le papier cuisson sur une plaque de cuisson.	Plaque
8	Verser la préparation à base d'amande au centre. Etaler avec une spatule jusqu'à 3 cm du bord.	Spatule
9	Mettre la fève à 4 cm du bord.	Fève
10	Dérouler la deuxième pâte et la poser par-dessus la première. Souder les bords.	
11	Décorer la pâte avec le dos d'un couteau (sans percer la pâte). Percer un petit trou au centre.	Couteau d'office
12	Dorer la galette à l'œuf battu.	Pinceau
13	Cuire au four 30 minutes environ à 200°C.	

### Vocabulaire technique

Souder les bords : .....