

### Audio 10.E.2

Aujourd'hui, nous allons faire une galette des rois pour fêter l'Épiphanie.

Tout d'abord, préchauffez le four à 200° C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre et les amandes en poudre. Ajoutez les deux œufs.

Ensuite, étalez une pâte feuilletée ronde sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Posez la crème d'amande au centre de la pâte. Et mettez la fève, n'oubliez pas !

Puis mettez la seconde pâte feuilletée sur la première. Après cela, refermez bien les bords de la galette avec les doigts.

Mélangez un œuf avec une cuillère à café de lait, et étalez sur le dessus de la galette.

Pour finir, dessinez des lignes sur la galette avec une fourchette.

Faites cuire 30 minutes à 200° C.

Servez tiède ou froid. Et voilà, bon appétit... et attention à la fève !