

ANNIVERSAIRES DE JANVIER

Mardi 10 janvier, nous avons fêté les anniversaires de **EWAN, YANIS** et **LO-HANN**. Ils nous avaient préparé une jolie galette des rois ! Nous nous sommes régalez ! Merci les cuisiniers !

EWAN
4 ans



YANIS
6 ans



LO-HANN
6 ans



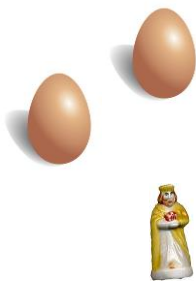
Galette des rois sablée

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé
- 125 g de sucre
- 1 œuf + 1 blanc
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève !



Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger le beurre mou avec le sucre. Incorporer l'œuf entier et le blanc puis la farine.

Mélanger pour obtenir une boule. Abaisser la pâte en un grand disque. Ne pas oublier d'y cacher la fève !

Dorer au jaune d'œuf et cuire environ 25 minutes.