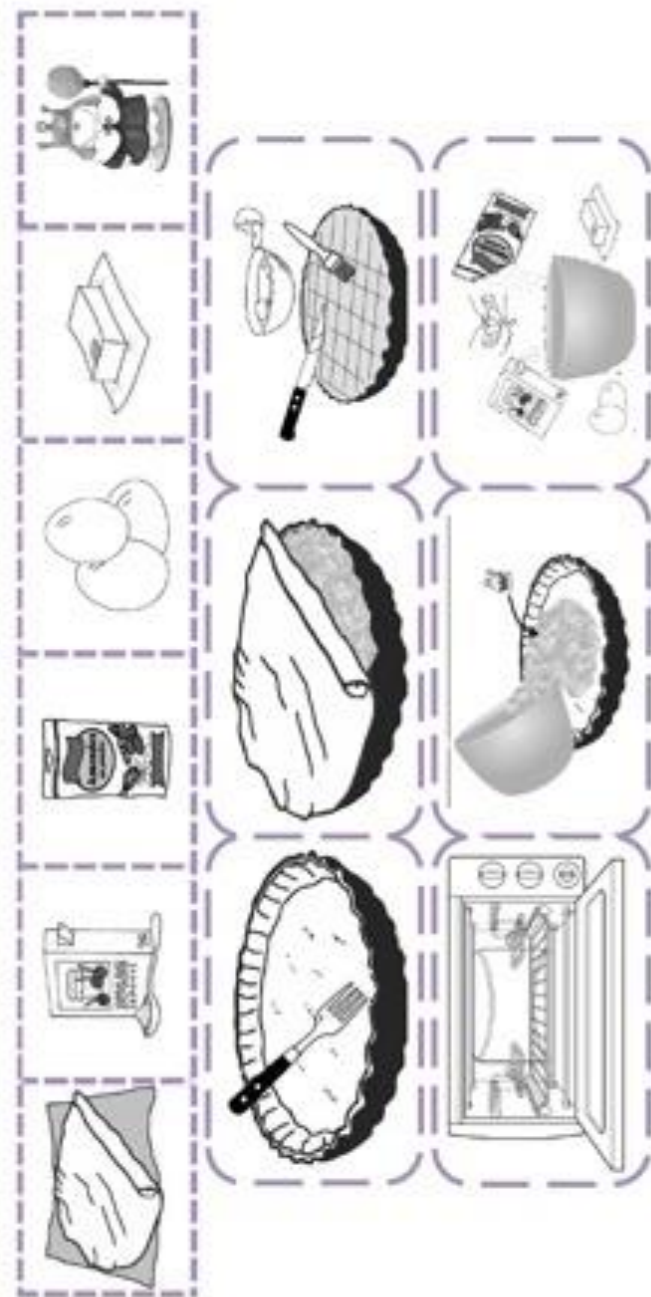


## La recette de la galette des rois

I hope you enjoyed the video on the cooking of "la galette" last week. Below you will find the words for the ingredients and the 6 steps recipe. You will also find images of the ingredients and the cooking steps in pictures.

- Stick the ingredients of the recipe for "la Galette des rois".
- Stick the steps of the recipe for "la galette des rois".
- Underline any words you understand in the recipe, look for the meaning of 3 new words in the French dictionary online (<https://www.wordreference.com/>) and write their translation next to it.



## La recette de la galette des rois

### Les ingrédients

+

|                     |                |                           |        |                    |        |
|---------------------|----------------|---------------------------|--------|--------------------|--------|
|                     |                |                           |        |                    |        |
| 2 pâtes feuilletées | 100 g de sucre | 100 g de poudre d'amandes | 2 œufs | 50 g de beurre mou | 1 fève |

### La réalisation

1



1. Mettre la pâte dans un plat beurré.  
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

2



2. Dans un saladier, mélanger le sucre, 1 œuf, le beurre mou et la poudre d'amandes.

3



3. Verser le mélange sur la pâte.  
Cacher la fève au bord.

4



4. Recouvrir avec la seconde pâte.

5



5. Décorer avec la pointe d'un couteau.  
Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.

6



6. Placer au four à 220° de 20 minutes.

