

LA GALETTE DES ROIS



Jeudi

11

Janvier

2024



Salade laitue

Parmentier de canard (pc)

Fromage frais sucré

Galette des rois

armor cuisine

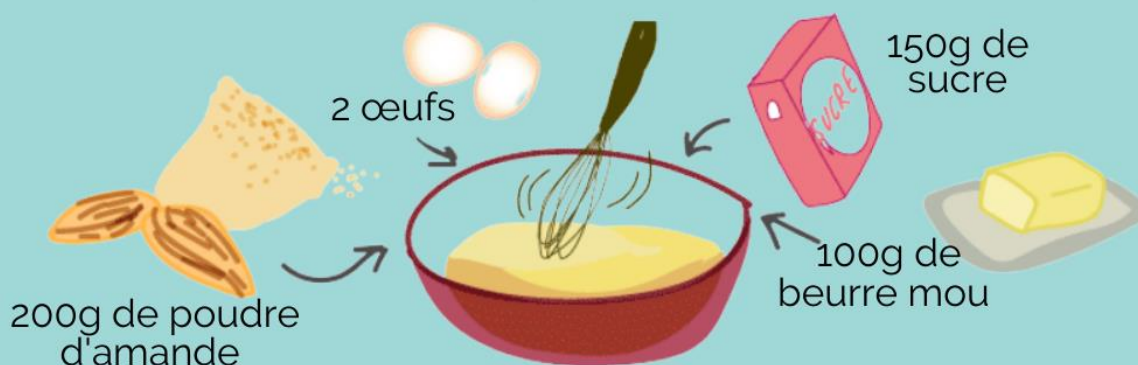


LA GALETTE DES ROIS ET DES REINES !

01 Etalez la première pâte feuilletée et piquez-la !



02 Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients



03 Versez le mélange sur la pâte.

Ajoutez la fève sur le côté



04 Refermez la galette avec la 2ème pâte. Collez les bords avec une fourchette.



Dorez avec un jaune d'œuf

05 Enfournez 35 minutes à 180° degrés. C'est prêt !



armor cuisine

