

CHOUETTE RECETTE

L'étoile des Rois

Il vous faut :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs + 1 jaune
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 75 g de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 fève
- des petites billes en sucre
- 1 carton de 30 cm de diamètre

Wahou,
qu'elle est belle !



Miam,
on va se régaler !



1 Dessinez et découpez une étoile dans le carton. Placez-la sur chaque pâte et découpez selon la forme. Battez le beurre ramolli et le sucre.



2 Mélangez ensuite avec la poudre d'amandes et 2 œufs. Étalez cette frangipane sur une des pâtes. Laissez 1 cm sur les bords. Posez la fève. Placez la 2^e pâte sur la 1^{re}.



3 Refermez bien les bords. Badigeonnez avec le jaune d'œuf dilué dans le lait. Cuire au four à 180 °C, 20 à 30 minutes. Laissez tiédir et ajoutez les billes en sucre.

Vous pouvez envoyer une photo de votre galette étoile sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/Lesbelleshistoires.magazine)