

Galette des rois de Peg

2 pâtes feuilletées

2 ou 3 œufs en fonction de la grosseur

125 g de beurre

125 g de poudre d'amande

125 g de sucre

1 fève

Mettre une pâte sur le moule .

Verser dessus le mélange ci-dessus.

Poser l'autre pâte dessus en fermant avec un jaune d'œuf.

badigeonner avec du jaune d'œuf.

Rayer la pâte avec un couteau.

faire un trou au milieu.

Galette poire chocolat : faire fondre du chocolat avec du lait et tapisser la pâte du bas. Ajouter la frangipane. Poser les poires d'une petite boîte de poires au sirop dessus.

Pommes raisins noix

fruits rouges etc.....