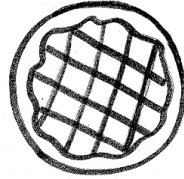


# La galette des rois

## Ingrédients :

- 6 cuillérées à soupe de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillérée à café de levure
- 150 g de beurre fondu
- 7 cuillérées de farine
- 2 cuillérées de lait
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève



## Ustensiles :

- un saladier
- une grande cuillère
- une petite cuillère
- un couteau
- une casserole
- un moule
- un four



## Je lis la recette :

SUCRE 6

FARINE 7

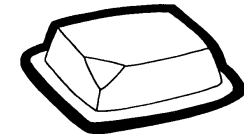
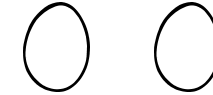
ŒUF 2

LAIT 3

BEURRE 150G

LEVURE 1

SEL



## RECETTE

Casser les œufs dans le saladier

Ajouter le sucre et le sel

Mélanger

Ajouter la farine, la levure, le lait et le beurre fondu.

Mélanger dans le saladier

Verser dans un moule

Ajouter une fève

Dorer avec un jaune d'œuf

Cuire à four moyen 20 à 30 mn.