

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1244>



Recette de la galette des rois

- Le collège - La S.E.G.P.A. -

Date de mise en ligne : mercredi 17 janvier 2018

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

Les galettes des rois confectionnées par les 3e HAS ont remporté du succès auprès du personnel du collège.



Voici la recette de la crème frangipane à la pomme :

125 g de poudre d'amandes, 125 g de sucre, 125 g de beurre ramolli, 2 petits oeufs et 2 pommes coupées en petits morceaux. Mélanger.

Garnir la 1^{ère} pâte feuilletée avec cette crème ajouter la fève. Recouvrir avec la seconde pâte, bien souder les bords, dorer à l'oeuf battu, décorer le dessus au couteau.

Cuire 30 min à 180° C. Déguster tiède, c'est meilleur !