

## Recette de la galette des rois sablée

 <b>FARINE</b>  6 	 <b>BEURRE</b>  1	 <b>SUCRE</b>  3 	 <b>OEUFS</b>  2
--	---	---	--

### 1. Etape 1

Mélanger très rapidement à la main la farine, le sucre, le beurre ramolli. Ajouter l'oeuf. Pétrir la pâte en la repliant plusieurs fois. Mettre la fève à l'intérieur.

### 2. Etape 2

L'étaler dans un moule du plat de la main sur 1cm, décorer à la fourchette en faisant un quadrillage.

### 3. Etape 3

Faire cuire 20 à 25 min à four chaud (thermostat 7/210°C).

