

ingrédients: 6kg de sucre + 6kg de beurre
6kg de poudre d'amande
180 jaunes d'œuf +10 l de crème pâtissière
25kg de pâte feuilletée (134 disques)



-Battre le beurre en pommade
-Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger



Ajouter le sucre semoule



Mélanger de nouveau





Ajouter la poudre d'amande

**Mélanger.
La crème d'amande est prête!**





**Confectionner la crème
pâtissière**



**Mélanger la crème pâtissière
dans votre crème d'amande**



A l'aide d'un pinceau, badigeonner de jaunes d'œufs le bord de votre pâte feuilletée

Mettre une bonne portion de votre appareil à galette des rois au centre de votre disque



Poser votre 2^{ème} disque de pâte feuilletée, bien appuyer sur les bords puis chiqueter tout autour



Dorer votre galette avec du jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau et faire une petite cheminée au centre.



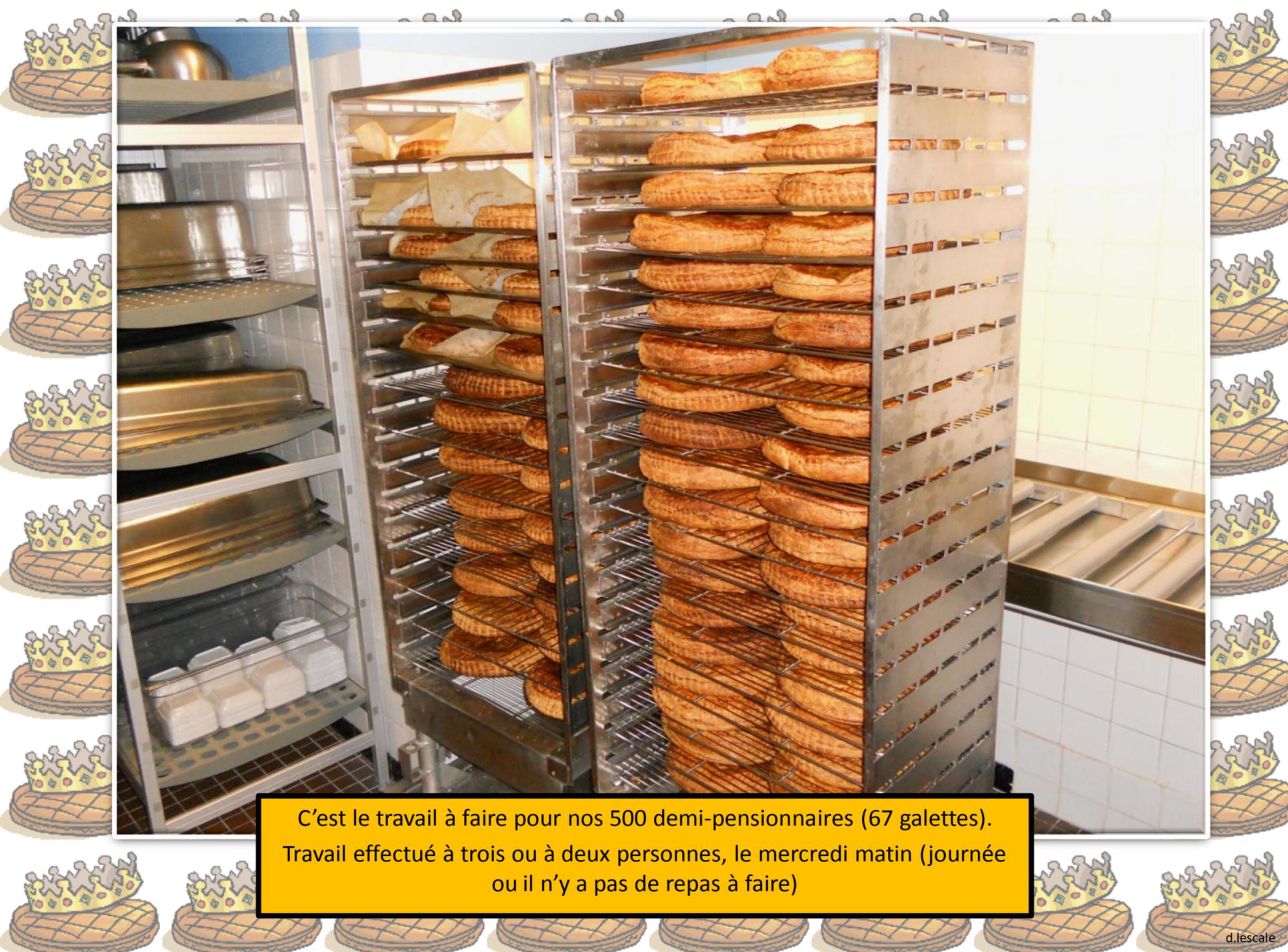
Mettre le galette au four à 250° pendant 10 minutes



Puis 20 minutes à 200 °

Ça y est vous êtes prêts à tirer les rois





C'est le travail à faire pour nos 500 demi-pensionnaires (67 galettes).
Travail effectué à trois ou à deux personnes, le mercredi matin (journée
ou il n'y a pas de repas à faire)