

C'est parti pour le mois de
janvier 2018

Ce mois-ci
ON FÊTE LES ROIS !



MA TO DO DU MOIS

-
-
-
-
-
-

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
1 <i>nouvelle année!</i>	2	3	4	5	6 <i>ontine les rois! Aujourd'hui c'est l'épiphanie!</i>	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

le weekend c'est repos!

LA SUITE LE MOIS PROCHAIN ...
AVEC ENCORE UN JOLI CALENDRIER CHEZ PLUME & PICOTI !

MES OBJECTIF DU MOIS

-
-
-
-
-
-

POUR LE MOIS PROCHAIN

-
-
-
-
-
-

les ingrédients

- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 140 GR DE POUDRES D'AMANDE
- 2 ŒUFS
- 100 GR DE SUCRE
- 75GR DE BEURRE MOU
- 1 JAUNE D'ŒUF

la recette de la galette à la frangipane

- PLACER UN DES DEUX PATES DANS LE FOND D'UN PLAT À TARTE.
- DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LES ŒUFS, LA POUDRE D'AMANDE, LE SUCRE ET LE BEURRE MOU.
- PLACER LA PÂTE OBTENU SUR LE FOND DE TARTE ET Y PLACER ÉVENTUELLEMENT UNE FÈVE
- RECOURVIR DE LA DEUXIÈME PATE FEUILLETÉE EN COLLANT BIEN LES BORDS
- FAIRE DES DESSINS SUR LA PATE ET BADIGEONNEZ LA DE JAUNE D'ŒUF

200°C pendant 20 à 30 minutes

