



Jeudi 11 janvier 2024

Salade laitue

Parmentier de canard (pc)
(Substitution sans viande : Parmentier de poisson)

Fromage frais sucré

Galette des rois



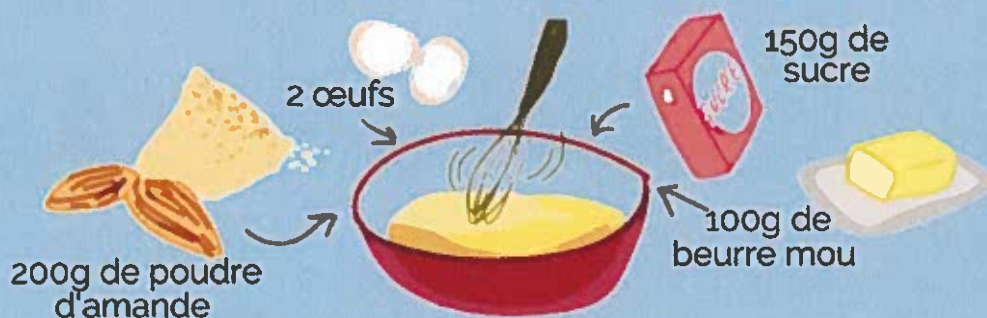


LA GALETTE DES ROIS ET DES REINES !

01 Etalez la première pâte feuilletée et piquez-la !



02 Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients



03 Versez le mélange sur la pâte.

Ajoutez la fève sur le côté



04 Refermez la galette avec la 2ème pâte. Collez les bords avec une fourchette.



Dorez avec un jaune d'œuf

05 Enfournez 35 minutes à 180° degrés. C'est prêt !

