

PETITES GALETTES DES ROIS



2 rouleaux de pâte feuilletée



des pépites de chocolat



une boîte de poires au sirop



une fève



un jaune d'œuf



un verre



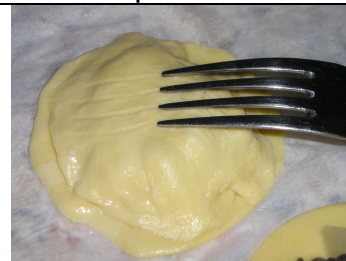
Dérouler la pâte et découper des disques à l'emporte-pièces avec le verre.



Couper les poires en petits morceaux et les répartir sur la moitié des disques.



Saupoudrer des pépites de chocolat. Ne pas oublier la fève !



Poser le deuxième disque de pâte sur le premier en humidifiant les bords pour les souder. Avec une fourchette, tracer des traits sur la pâte.



Badigeonner de jaune d'œuf.



Faire cuire à four chaud Th7 pendant 20mn.