# TP service à l’usager

# Term ASSP option domicile

**Galette des Rois**

# Situation :

# Lors de votre PFMP chez Mr Robertini, il vous demande de l’aider à préparer une galette des rois car il reçoit ses petits-enfants cet après-midi au gouter.

### Ingrédients : (pour 6 personnes) Matériels : Moule à tarte, saladier, cuiller, couteau d’office

### - 2 [pâtes feuilletées](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)- 140 g de poudre d'amandes- 100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) fin- 2 [œufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)- 75 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou- 1 jaune d'œuf- 1 fève

**Etapes clés** :

* Placer une [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
* Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), les 2[oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) et le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou.
* Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
* Recouvrir avec la 2ème [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx), en collant bien les bords.
* Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.
* Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !