

La galette des rois



Au début du mois de janvier, nous avons cuisiné deux galettes et en même temps nous avons fêté les anniversaires de Marie-Laure et Léandro qui sont nés au mois de décembre.

Tout d'abord, nous avons déroulé la pâte et percé de petits trous avec une fourchette ; puis dans un saladier, les élèves ont mélangé les ingrédients suivants : des œufs et du sucre...





....puis la poudre d'amandes.



On mélange avec le fouet.



Ensuite, nous avons ajouté le beurre mou...



...et encore bien mélangé.



Ensuite on étale le tout sur la pâte...



...on place la fève, on recouvre d'une deuxième pâte feuilletée et, à l'aide d'un couteau, on dessine un quadrillage. Enfin, on badigeonne la pâte du dessus de jaune d'œuf pour donner un effet doré lors de la cuisson.



On place le tout 20 minutes au four et nos galettes sont prêtes !



Marie-Laure et Léandro, les plus jeunes de la classe, sont allés sous la table pour donner l'ordre de distribution des parts.



Et finalement, nous avons dégusté ces deux galettes.





Cheneze et Cao-Son ont eu la fève et ils ont chacun choisi leur roi et reine.

Et joyeux anniversaire à Marie-Laure et Léandro, qui fêté leurs 6 ans !

