

Recette de La galette des rois

(Pour 6 personnes)



Ingrédients

- 2 ronds de pâte feuilletée
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 3 œufs

Ustensiles

- 1 saladier et 1 bol
- 1 couteau et une cuillère
- 1 pinceau
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 plat à tarte
- 1 fève et une couronne

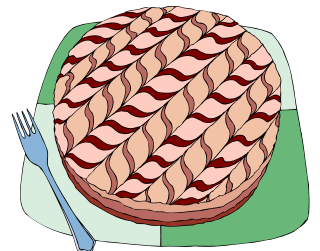
Déroulement de la recette :

1/ Préparer la **crème aux amandes** (appelée la **frangipane**) :

- Verser le beurre mou dans le saladier.
- Ajouter la poudre d'amandes, le sucre, et 2 œufs.
- Mélanger bien le tout avec le fouet.

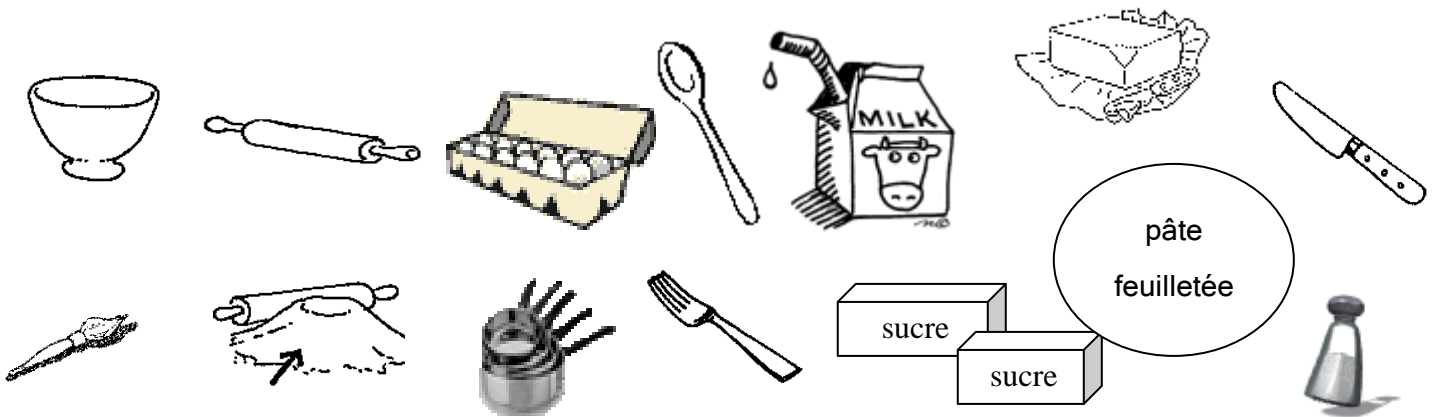
2/ Faire la **galette**

- Etaler un rond de pâte feuilletée dans un plat à tarte.
- Faire des petits trous avec la fourchette.
- Verser la frangipane sur la pâte à l'aide d'une cuillère.
- Déposer une fève.
- Poser le deuxième rond de pâte feuilletée par-dessus.
- Pincer les 2 bords pour fermer la galette.
- Badigeonner au pinceau le dernier œuf pour doré la galette.
- Dessiner un motif avec la pointe du couteau.
- Mettre à four moyen (thermostat 5-6) pendant 30 minutes.



QUESTIONS

1/ Colorie en **jaune** les **ingrédients**, en **bleu** les **ustensiles**.



2/ Comment s'appelle la crème d'amandes que l'on met dans la galette ?

.....

3/ Quelle quantité de sucre a-t-on besoin ?

4/ Combien d'œufs a-t-on besoin pour préparer la frangipane ?

5/ A quoi sert le fouet ?

.....

6/ Dessine un fouet (de cuisine).

7/ Que veut dire le mot **badigeonner** (s'aider de son dictionnaire) ?

.....

.....

