

LA RECETTE



Galette au chocolat

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 2 œufs + 1 jaune
- 130 g de chocolat noir
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 levé
- 1 cuillère à café de cannelle

Ustensiles

- 1 saladier
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 couteau
- 2 bols
- 1 cuillère en bois
- 1 verre mesureur
- 1 cuillère à soupe
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 rouleau
- un rouleau

Etapes

Recette le tour à 210°

- FAIRE FONDRE le chocolat noir et le beurre.
- MELANGER le beurre fondu et le sucre en poudre.
- AJOUTER les deux œufs, le chocolat fondu, la poudre d'amandes et la cannelle.
- PIQUER la pâte feuilletée.
- VERSER le mélange sur la pâte.
- POSER le levé.

Sur une recette,
il faut:

- 1 Le titre de la recette
- 2 le temps de préparation (avec le temps de cuisson et la chaleur du four si besoin)

- 3 les ingrédients (les produits dont on a besoin) et leur quantité
- 4 les ustensiles (le matériel à utiliser)
- 5 les étapes de préparation dans l'ordre chronologique avec des illustrations.

LA RECETTE



Galette au chocolat

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 2 œufs + 1 jaune
- 130 g de chocolat noir
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 levé
- 1 cuillère à café de cannelle

Ustensiles

- 1 saladier
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 couteau
- 2 bols
- 1 cuillère en bois
- 1 verre mesureur
- 1 cuillère à soupe
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 rouleau
- un rouleau

Etapes

Recette le tour à 210°

- FAIRE FONDRE le chocolat noir et le beurre.
- MELANGER le beurre fondu et le sucre en poudre.
- AJOUTER les deux œufs, le chocolat fondu, la poudre d'amandes et la cannelle.
- PIQUER la pâte feuilletée.
- VERSER le mélange sur la pâte.
- POSER le levé.

Sur une recette,
il faut:

- 1 Le titre de la recette
- 2 le temps de préparation (avec le temps de cuisson et la chaleur du four si besoin)

- 3 les ingrédients (les produits dont on a besoin) et leur quantité
- 4 les ustensiles (le matériel à utiliser)
- 5 les étapes de préparation dans l'ordre chronologique avec des illustrations.