

La galette des rois



Ingrédients (pour une galette) :

- 2 disques de pâte feuilletée.
- 1 œuf.
- 1 fève (ou 2).

(Pour la crème d'amandes):

- 80 g de beurre.
- 100 g de sucre.
- 125 g de poudre d'amandes.
- 2 œufs.

Préparation de la crème d'amandes :

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

Préparation de la galette :

- **Dérouler** un disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- **Piquer** la pâte avec une fourchette.
- **Etaler** la crème d'amandes au centre de la galette à l'aide d'une cuillère.
- **Déposer** une fève (ou deux).
- **Recouvrir** avec le deuxième disque de pâte feuilletée.
- **Pincer** les bords pour fermer la galette.
- **Casser** un œuf en séparant le blanc et le jaune dans deux bols.
- **Badigeonner** au pinceau le dessus de la galette avec le jaune d'œuf.
- **Dessiner** un motif avec la pointe d'un couteau.
- **Cuire** la galette 25 mn au four à 180°C.

Ustensiles :

- Un saladier.
- Un bol.
- Un couteau.
- Une fourchette.
- Une cuillère.
- Un pinceau.
- Un moule à tarte.
- Une fève.

La galette des rois



Ingrédients (pour une galette) :

- 2 disques de pâte feuilletée.
- 1 œuf.
- 1 fève (ou 2).

(Pour la crème d'amandes):

- 80 g de beurre.
- 100 g de sucre.
- 125 g de poudre d'amandes.
- 2 œufs.

Préparation de la crème d'amandes :

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

Préparation de la galette :

- **Dérouler** un disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- **Piquer** la pâte avec une fourchette.
- **Etaler** la crème d'amandes au centre de la galette à l'aide d'une cuillère.
- **Déposer** une fève (ou deux).
- **Recouvrir** avec le deuxième disque de pâte feuilletée.
- **Pincer** les bords pour fermer la galette.
- **Casser** un œuf en séparant le blanc et le jaune dans deux bols.
- **Badigeonner** au pinceau le dessus de la galette avec le jaune d'œuf.
- **Dessiner** un motif avec la pointe d'un couteau.
- **Cuire** la galette 25 mn au four à 180°C.

Ustensiles :

- Un saladier.
- Un bol.
- Un couteau.
- Une fourchette.
- Une cuillère.
- Un pinceau.
- Un moule à tarte.
- Une fève.

Consigne : Cette recette est incomplète, il manque la liste des ustensiles. A toi de l'écrire.

La galette des rois

Ingrédients (pour une galette) :

- 2 disques de pâte feuilletée.
- 1 œuf.
- 1 fève (ou 2).

(Pour la crème d'amandes) :

- 80 g de beurre.
- 100 g de sucre.
- 125 g de poudre d'amandes.
- 2 œufs.



Préparation de la crème d'amandes :

- **Verse** le beurre mou dans un saladier.
- **Ajoute** le sucre, la poudre d'amandes et 2 œufs.
- **Mélange** bien le tout avec un fouet.

Préparation de la galette :

- **Déroule** un disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- **Pique** la pâte avec une fourchette.
- **Etale** la crème d'amandes au centre de la galette à l'aide d'une cuillère.
- **Dépose** une fève (ou deux).
- **Recouvre** avec le deuxième disque de pâte feuilletée.
- **Pince** les bords pour fermer la galette.
- **Casse** un œuf en séparant le blanc et le jaune dans deux bols.
- **Badigeonne** au pinceau le dessus de la galette avec le jaune d'œuf.
- **Dessine** un motif avec la pointe d'un couteau.
- **Cuis** la galette 25 mn au four à 180°C.

Consigne : Cette recette est incomplète, il manque la liste des ustensiles. A toi de l'écrire.

La galette des rois

Ingrédients (pour une galette) :

- 2 disques de pâte feuilletée.
- 1 œuf.
- 1 fève (ou 2).

(Pour la crème d'amandes) :

- 80 g de beurre.
- 100 g de sucre.
- 125 g de poudre d'amandes.
- 2 œufs.



Préparation de la crème d'amandes :

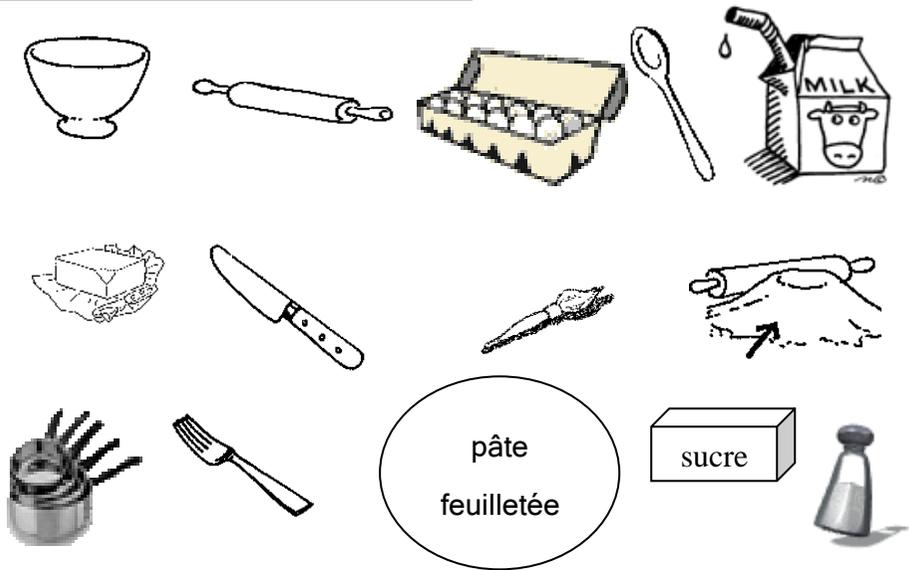
- **Verse** le beurre mou dans un saladier.
- **Ajoute** le sucre, la poudre d'amandes et 2 œufs.
- **Mélange** bien le tout avec un fouet.

Préparation de la galette :

- **Déroule** un disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- **Pique** la pâte avec une fourchette.
- **Etale** la crème d'amandes au centre de la galette à l'aide d'une cuillère.
- **Dépose** une fève (ou deux).
- **Recouvre** avec le deuxième disque de pâte feuilletée.
- **Pince** les bords pour fermer la galette.
- **Casse** un œuf en séparant le blanc et le jaune dans deux bols.
- **Badigeonne** au pinceau le dessus de la galette avec le jaune d'œuf.
- **Dessine** un motif avec la pointe d'un couteau.
- **Cuis** la galette 25 mn au four à 180°C.

Questions de lecture CE1

1/ Colorie en **jaune** les **ingrédients**, en **bleu** les **ustensiles** utilisés pour réaliser la galette des rois.



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

3/ Combien d'œufs a-t-on besoin pour préparer la crème d'amandes ?

4/ Dessine un fouet (de cuisine). A quoi sert le fouet ?

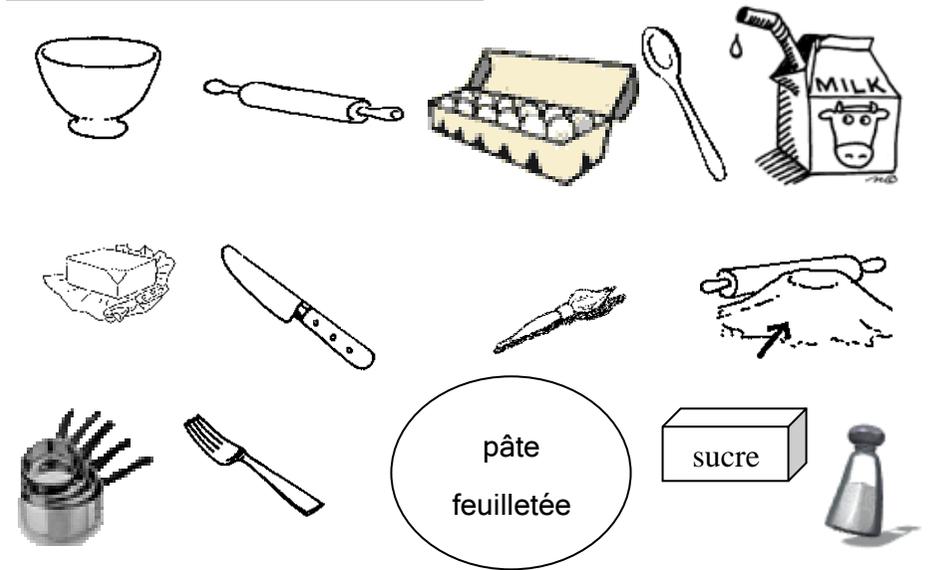
5/ Que veut dire le mot **badigeonner** (s'aider de son dictionnaire) ?

6/ Pourquoi faut-il pincer les bords de la pâte ?

7/ Combien de temps dure la cuisson ?

Questions de lecture CE1

1/ Colorie en **jaune** les **ingrédients**, en **bleu** les **ustensiles** utilisés pour réaliser la galette des rois.



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

3/ Combien d'œufs a-t-on besoin pour préparer la crème d'amandes ?

4/ Dessine un fouet (de cuisine). A quoi sert le fouet ?

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

6/ Pourquoi faut-il pincer les bords de la pâte ?

7/ Combien de temps dure la cuisson ?

Lis la recette de la galette des rois et réponds aux questions suivantes :

- 1/ Combien d'ingrédients différents sont utilisés pour réaliser cette recette ?
- 2/ Pourquoi faut-il 3 œufs ? (À quoi servent-ils ?)
- 3/ Quelle quantité de sucre a-t-on besoin ?
- 4/ Quelle quantité de poudre d'amandes a-t-on besoin ?
- 5/ A quoi sert le fouet ? Dessine-le.
- 6/ Que veut dire le mot **badigeonner**. Aide-toi du dictionnaire.
- 7/ Pourquoi doit-on séparer le blanc et le jaune d'un œuf ?
- 8/ Pourquoi faut-il pincer les bords de la pâte ?
- 9/ Combien de temps dure la cuisson ?

Lis la recette de la galette des rois et réponds aux questions suivantes :

- 1/ Combien d'ingrédients différents sont utilisés pour réaliser cette recette ?
- 2/ Pourquoi faut-il 3 œufs ? (À quoi servent-ils ?)
- 3/ Quelle quantité de sucre a-t-on besoin ?
- 4/ Quelle quantité de poudre d'amandes a-t-on besoin ?
- 5/ A quoi sert le fouet ? Dessine-le.
- 6/ Que veut dire le mot **badigeonner**. Aide-toi du dictionnaire.
- 7/ Pourquoi doit-on séparer le blanc et le jaune d'un œuf ?
- 8/ Pourquoi faut-il pincer les bords de la pâte ?
- 9/ Combien de temps dure la cuisson ?

Voici la recette dans le désordre. Numérote les phrases dans l'ordre.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cuire 25 minutes à four moyen. | <input type="checkbox"/> Casser un œuf en séparant le blanc et le jaune. |
| <input type="checkbox"/> Étaler la crème d'amandes sur la pâte. | <input type="checkbox"/> Mettre une fève. |
| <input type="checkbox"/> Recouvrir le 1 ^{er} disque avec le 2 ^e disque. | <input type="checkbox"/> Pincer les bords. |
| <input type="checkbox"/> Dérouler le premier disque de pâte. | <input type="checkbox"/> Préparer la crème d'amandes. |
| <input type="checkbox"/> Piquer la pâte avec une fourchette. | <input type="checkbox"/> Dorer le dessus avec le jaune. |

Voici la recette dans le désordre. Numérote les phrases dans l'ordre.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cuire 25 minutes à four moyen. | <input type="checkbox"/> Casser un œuf en séparant le blanc et le jaune. |
| <input type="checkbox"/> Étaler la crème d'amandes sur la pâte. | <input type="checkbox"/> Mettre une fève. |
| <input type="checkbox"/> Recouvrir le 1 ^{er} disque avec le 2 ^e disque. | <input type="checkbox"/> Pincer les bords. |
| <input type="checkbox"/> Dérouler le premier disque de pâte. | <input type="checkbox"/> Préparer la crème d'amandes. |
| <input type="checkbox"/> Piquer la pâte avec une fourchette. | <input type="checkbox"/> Dorer le dessus avec le jaune. |

Programme

Lundi :

Lecture de la leçon sur la recette

Retrouver les ustensiles (Production d'écrits).

Mardi :

CE2 : 1/ Production d'écrit

Consigne : Réécris la préparation en écrivant les verbes en gras à l'infinitif.

2/ Lecture + questions

3/ Remettre dans l'ordre les étapes de fabrication de la galette.

4/ Problème

La classe prépare 4 galettes. Fais la liste des ingrédients que la maitresse doit acheter.

CE1 :

1/ Lecture + questions

2/ Remettre dans l'ordre les étapes de fabrication de la galette.

3/ Problème :

Maman prépare 2 galettes. Fais la liste des ingrédients que maman doit acheter.