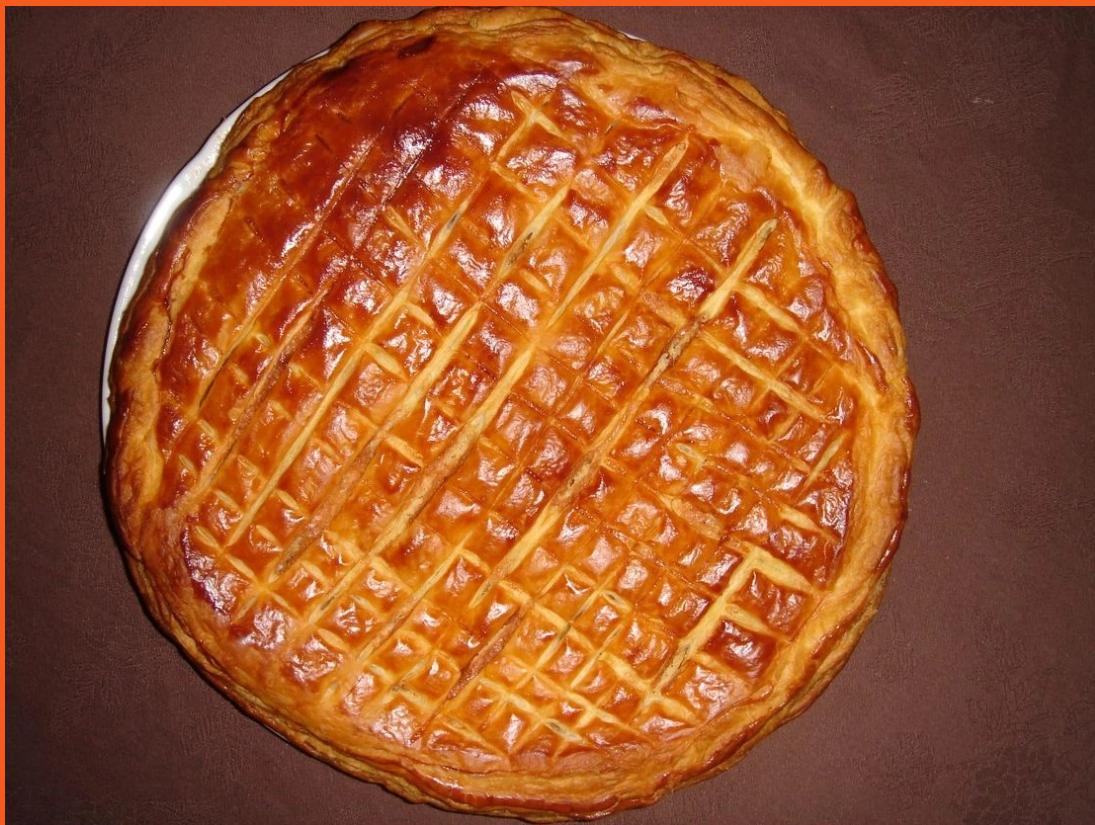


La fête de la galette



Pour rester dans la tradition , nous avons organisé une rencontre avec les élèves de CP pour tirer les rois.

Nous avons tout d'abord construit nos couronnes :



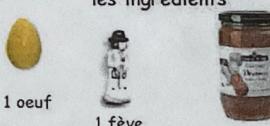
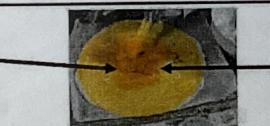
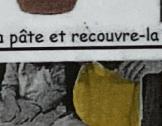
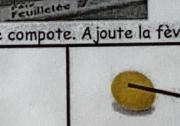
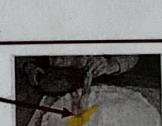
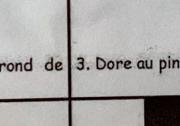
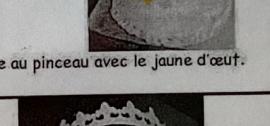
Tracer à l'aide d'un gabarit, découper, peindre à l'encre,
décorer avec des graphismes...

Et voilà le résultat !

Nous sommes tous très beaux !!



Le jour J, nous avons cuisiné les galettes avec l'aide de Maréva et de la maman d'Axel et de Solyne.

la galette des rois à la compote	
les ingrédients	le matériel
1 oeuf 1 fève <i>Herta feuilletee</i> <i>Herta feuilletee</i> 2 rouleaux de pâte	1 pot de compote un pinceau un bol un cuillère une plaque de four
	
	
	
	
<p>1. Déroule la pâte et recouvre-la de compote. Ajoute la fève.</p>	
	
<p>2. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.</p>	
	
<p>4. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).</p>	
	
<p>Qui sera le roi ? Qui sera la reine ?</p>	

Recette de la «Galette des rois»

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 60 g Sucre
- 3 œufs
- 60 g beurre
- 125 g VAHINÉ Amandes en poudre

Ustensiles :

- fouet
- couteau
- moule
- pinceau
- saladier

Confection :

- ① beurre et sucre dans un saladier
- ② œufs et amandes en poudre
- ③ pâtes feuilletées
- ④ étaler la pâte
- ⑤ faire une fève
- ⑥ assemblage et cuiseur

30 mn thermostat 7

www.fiche-maternelle.com

Nous avons préparé trois galettes, deux à la frangipane et une à la compote.

Nous lisons attentivement la recette...



Nous avons pesé, ajouté ,mélangé, remué, étalé, piqué , doré, sans oublier de mettre la fève !!



Nous avons mis de vraies fèves (le légume sec) comme cela se faisait autrefois.

PIC•COLLAGE





