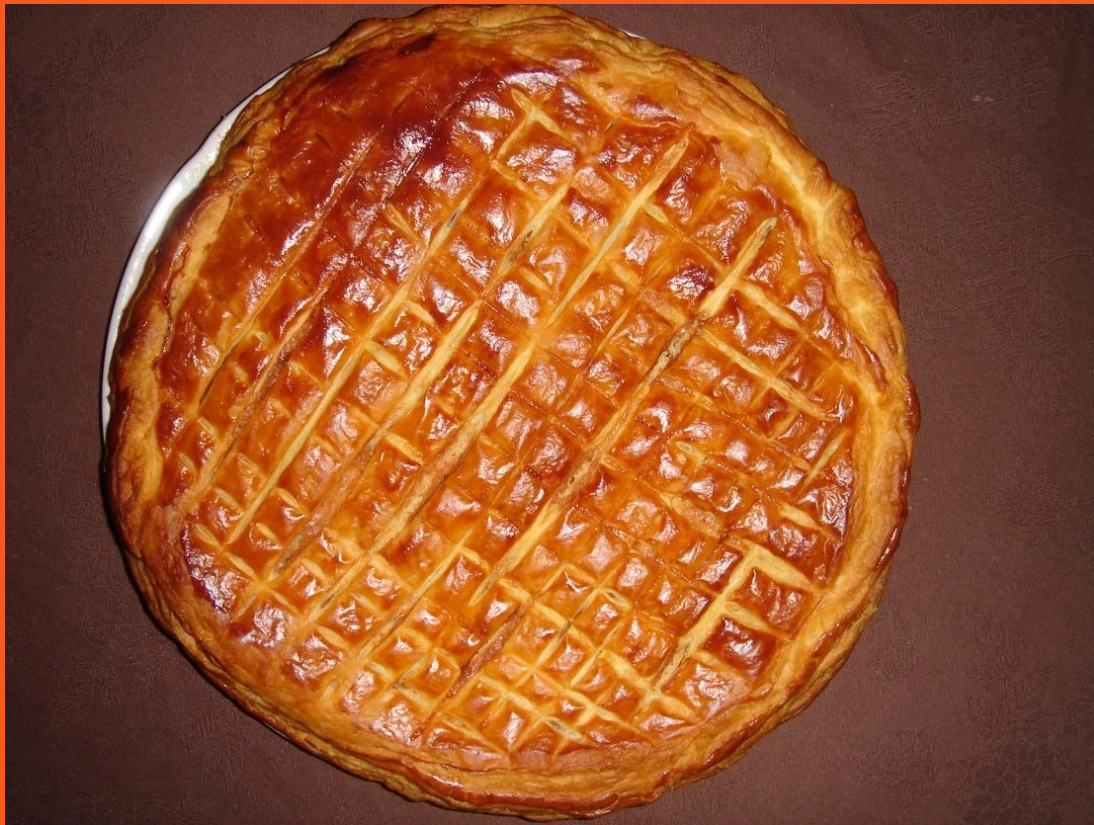


La fête de la galette



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.

Recette de la «Galette des rois»

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées 60 g 3 oeufs 60 g beurre 125 g

Ustensiles :

fouet couteau moule pinceau saladier

Confection :

1 2 3 4 5 6

30 mn thermostat 7

www.fiche-maternelle.com

la galette des rois
à la compote

les ingrédients

1 oeuf 1 fève 1 pot de compote

2 rouleaux de pâte

le matériel

un pinceau un bol un cuillère une plaque de four

1. Déroule la pâte et recouvre-la de compote. Ajoute la fève.

2. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.

3. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.

4. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).

Qui sera le roi ?
Qui sera la reine ?

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

Nous lisons
attentivemen
t la recette...



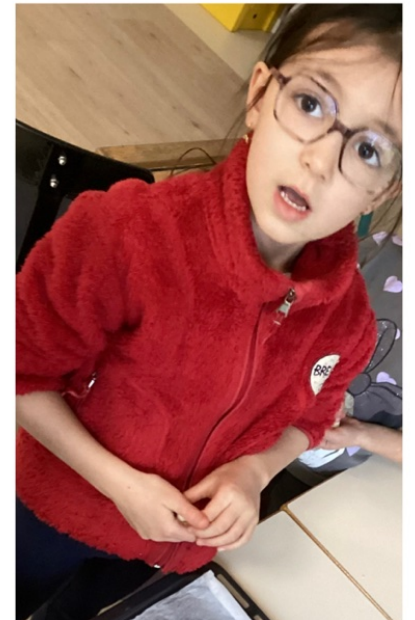
Nous avons pesé, ajouté ,mélangé, remué, étalé,
piqué , doré, sans oublier de mettre la fève !!



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



PIC•COLLAGE





PIC•COLLAGE