

JANVIER

Nous avons fait de la cuisine. Nous avons préparé des galettes des rois. Nous les avons mangées quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en décembre et janvier.



Merci aux parents et aux grands-parents pour leur participation !

JOYEUX
Anniversaire

LUCIEN, MARTIN (3 ans) et LEA, JULIETTE (5 ans)



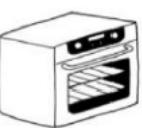
GALETTE DES ROIS



LES INGREDIENTS

				
2 pâtes feuillettées rondes	des amandes en poudre	2 poires et 2 pommes	1 jaune d'œuf	des pépites de chocolat

LES USTENSILES

					
un plat à tarte	un économie et un couteau	une fourchette	un pinceau de cuisine	un four	1 fève

LES ACTIONS

1	 → 	Étale une pâte feuillettée dans un plat à tarte et saupoudre des amandes en poudre.
2	 → 	Epluche les poires et les pommes, coupe-les en morceaux et étale-les sur la pâte.
3	 → 	Ajoute des pépites de chocolat et cache la fève.
4		Recouvre avec la 2 ^{ème} pâte feuillettée et ferme bien les bords en appuyant avec le dos d'une fourchette.
5	 → 	Étale le jaune d'œuf avec le pinceau et fais un petit trou au milieu. Tu peux faire des dessins avec une fourchette sans trop appuyer.
6		Fais cuire au four à 180°C pendant 30 minutes jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

