

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




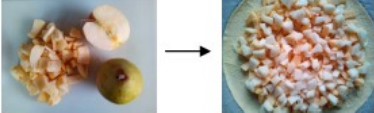


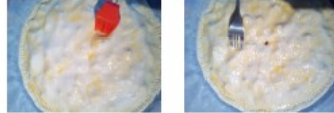

LES INGREDIENTS

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |
| 2 pâtes feuilletées 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 économe et un couteau | une fourchette | un pinceau de cuisine | un four | 1 fève |

LES ACTIONS

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Étale une pâte feuilletée 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 feuilletée 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. |

