La galette des rois 10/01/2013

Mardi 8 janvier 2013, nous avons fait trois galettes des rois le matin. Des mamans sont venues nous aider.
L'après-midi, nous avons dégusté les galettes avec les élèves de Grande Section et les CP de madame Gandouly.
Les Grands ont fait quatre galettes et les CPa ont préparé deux galettes aux pommes et au chocolat.
C'était délicieux.
Nous remercions les mamans qui nous ont aidés.

Voici la recette de notre galette des rois :

# Galette des rois

**Ingrédients** :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf pour faire dorer la galette
- crème pâtissière

**Préparation** :

1. Faire fondre le beurre dans un saladier
2. Ajouter le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger.
3. Casser l'œuf dans la préparation. Mélanger.
4. Ajouter la crème pâtissière dans la préparation. Mélanger.
5. Mettre du papier sulfurisé dans le fond du moule. Y dérouler une pâte et mettre la fève.
6. Verser la préparation.
7. Recouvrir avec l'autre pâte. Pincer les bords.
8. Etaler le jaune d'œuf sur le dessus avec le pinceau.
9. Faire cuire 30 minutes dans un four chaud (210°C – Th7).