

LA GALETTE

Vendredi 27 janvier, c'était « la fête de la galette » dans notre école. Nous avons commencé par cuisiner. Pour cela, nous avons lu la recette. Elle nous a appris quels étaient les ingrédients et les ustensiles nécessaires. Nous avons également lu les étapes à la réalisation d'une bonne galette. La classe était partagée en 2 : un groupe a préparé une galette avec Marie et l'autre groupe avec la maitresse.



Etape 1 : Mélanger le beurre et le sucre.

Etape 2 : Ajouter les œufs et la poudre d'amande.

Etape 3 : Bien mélanger avec un fouet.

Etape 4 : Etaler la pâte feuilletée.

Etape 5 : Etaler la crème aux amandes en évitant les bords.



Etape 6 : Recouvrir avec la 2^{ème} pâte et bien refermer les bords.

Etape 7 : Décorer la galette : Faire un quadrillage avec un couteau et passer du jaune d'œuf au pinceau.

Etape 8 : Mettre la galette au four pendant 30 minutes.

