

Jeudi 30 janvier, nous avons préparé une galette des rois. Nous étions moins nombreux que d'habitude en raison des nombreux malades. Nous avons tout de même fait 3 groupes, et chaque groupe a réalisé une galette avec l'aide d'Annie, d'Angélique et de Jérôme.

1- Pour commencer nous avons cassé les œufs dans le saladier.



2- Nous avons ajouté du sucre.



3- Puis un sachet de sucre vanillé et des amandes en poudre.



4- Nous avons mis le beurre ramolli en petits morceaux.



5- Nous avons mélangé



6- Nous avons étalé un rouleau de pâte feuilletée.



7- Nous avons versé la crème sur la pâte et caché la fève.



8- Puis nous avons recouvert avec le second rouleau de pâte, et nous avons décoré notre galette avec un couteau.



Il ne restait plus qu'à attendre qu'elle cuise puis à la mettre à refroidir mais pas question de la poser sur le bord de la fenêtre comme dans l'histoire de « Roule Galette ». (Demandez pourquoi à votre enfant !)



L'après midi nous avons dégusté nos galettes avec les GS et les CP d' Erika car eux aussi avaient cuisiné. Ambre et Mattéo ont eu la fève, mais de toute façon nous étions tous des rois et des reines car...



....pour partager ce bon moment nous avons mis les couronnes que nous avons fabriquées en classe.

Si vous aussi vous voulez faire une galette des rois, vous trouverez notre recette dans le livre de recettes du RPI à paraître vers le mois de mai.