


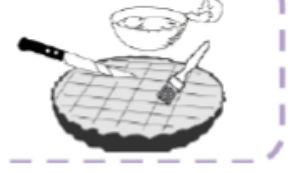
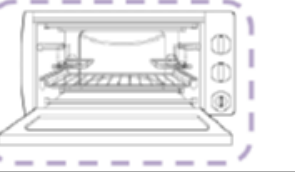






# La galette des rois à la compote de pommes.

	Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette.
	Verser la compote aux pommes. Placer les fèves.
	Recouvrir avec la seconde pâte.
	Séparer le blanc et le jaune. Badigeonner la galette avec le jaune. Faire un quadrillage avec la fourchette.
	Mettre à cuire au four 210°C ou th.7 pendant 25 à 30 minutes.

Les ingrédients :	
	2 pâtes feuilletées.
	De la compote de pommes.
	1 jaune d'œuf.
	2 fèves



GALETTE DES ROIS

Les TPS, PS et MS ont réalisé mardi 29 janvier des galettes des rois dont voici la recette.



Nous avons déroulé la pâte feuilletée.



Nous avons piqué la pâte avec une fourchette pour ne pas qu'elle gonfle.



Nous avons versé la compote de pommes.



Nous avons placé 2 fèves.



Nous avons posé la seconde pâte.





Nous avons décoré avec du jaune d'œuf.



Puis nous avons tracé un joli quadrillage avec une fourchette.



Vive les rois et les reines de Violine!!

