

LA GALETTE

Nous avons fait une galette des Rois et des Reines dans notre classe. Voici les ingrédients nécessaires à sa réalisation :



2 œufs, 100g de sucre en poudre, un sachet d'amandes, 2 pâtes feuilletées, une tablette de chocolat, 120 g de beurre



Nous avons mis les amandes dans le hachoir pour en faire de la poudre



Pendant ce temps, nous cassons le chocolat en morceaux avant de le faire fondre



Arthur verse la poudre d'amande dans le saladier.



Azélie mélange le beurre avec la poudre d'amande



Penny ajoute le sucre dans le saladier



Amira casse un oeuf



Maxime mélange avec la cuillère



Léna ajoute le chocolat fondu



Lorine mélange le chocolat avec la préparation



Hadryen roule la pâte



Bruna étale la crème au chocolat sur une pâte



Nous avons mis deux fèves dans notre galette



Il faut recouvrir la galette avec la deuxième pâte



Nous avons fait cuire la galette dans le four et nous l'avons mangée

