

Notre galette des rois

Nous avons fait une belle galette des rois. Il nous fallait : deux pâtes feuilletées prêtes à dérouler, de la compote de pomme, un jaune d'œuf et une fève.

Pour le matériel, nous avons utilisé : deux fourchettes, un couteau, un pinceau, une cuillère et un moule à tarte.

Nous avons préchauffé le four. Nous avons pris le moule à tarte, nous avons placé la fève. Nous avons étalé la compote de pomme. Nous avons recouvert avec la deuxième pâte. Nous avons soudé les bords. Avec le pinceau, nous avons badigeonné le dessus de la galette. Nous avons dessiné un quadrillage. La maîtresse l'a mise au four 30 minutes.

