

# *La galette des rois*

Nous avons préparé [une galette](#) des rois.

Nous avons mis les ingrédients suivants : du sucre, deux pâtes feuilletées, deux œufs, du beurre ramolli, de la poudre d'amande.

Le matériel était : une fourchette, un moule à tarte, un verre doseur, un couteau, un saladier, une cuillère, une fève.

Nous avons posé une des pâtes dans le moule à tarte. Nous [avons mélangé](#) tous les ingrédients dans le saladier. Puis, nous les avons versés dessus. Ensuite, nous avons posé la fève sur un bord de la galette. Nous l'avons recouverte. Nous avons soudé les deux pâtes en les pinçant et fait une cheminée au milieu. La maîtresse a marqué CM1 sur la galette. Elle l'a enfournée à 210°C (th 7).

[Alix est allée](#) sous la table parce qu'elle est la plus jeune. Le roi était Enzo V. et il a choisi Léonie pour reine.