

La galette des rois

Mardi 17 janvier, nous avons préparé 2 galettes des rois au chocolat et à la frangipane.

Voici la recette :

Ingrédients :

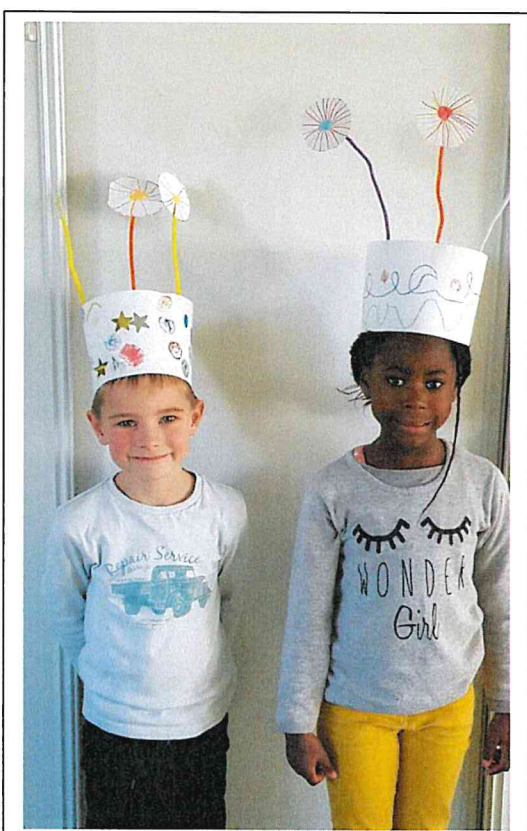
- 2 pâtes feuilletées
- 80g de beurre
- 90g de chocolat noir
- 80g de sucre
- 2 œufs
- 110g de poudre d'amande
- 1 jaune d'œuf

- Faire fondre le beurre avec le chocolat
- Ajouter le sucre, puis les œufs battus en omelette.
- Incorporer la poudre d'amande.
- Verser la garniture sur la pâte feuilletée.
- Placer la fève
- Refermer avec la seconde pâte feuilletée et bien refermer en appuyant sur les bords.
- Décorer avec une fourchette et badigeonner avec le jaune d'œuf.
- Enfourner pendant 45 mn à 180°.



Nous avons pu déguster nos galettes l'après-midi. L'une pour les filles, l'autre pour les garçons.

Nous avons profité de l'occasion pour porter les couronnes que nous avons fabriquées.



Robin et Bernadette ont trouvé la fève.

Vive le roi ! Vive la Reine !