

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

(ECRITE PAR LES GS)

INGREDIENTS :

2 pâtes feuilletées
1 œuf
1 pot de compote de pommes

USTENSILES :

1 fève
1 grande cuillère
1 fourchette
1 plat
1 pinceau
1 bol

DEROULEMENT :

1/ Dérouler la pâte avec le papier sulfurisé sur le plat.



2/ Piquer la pâte avec la fourchette.

3/ Mettre la compote sur la pâte mais pas trop près du bord.



4/ Mettre la fève dans la compote (mais pas au milieu de la galette)

5/ Mettre la deuxième pâte feuilletée dessus.



6/ Fermer la galette en collant les bords pour que la compote ne s'échappe pas.



7/ Casser l'œuf dans le bol : garder le jaune d'œuf. Ajouter quelques gouttes d'eau dans le jaune.



8/ Badigeonner la galette avec le pinceau et le jaune d'œuf.

9/ Décorer la galette avec la fourchette.



10/ Mettre à cuire dans le four pendant 40 min à 190 °C.



BON APPETIT !!!