

J'aime la galette quand elle est bien faite...

Pour fabriquer une GALETTE, il faut :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 1 paquet de frangipane
- du beurre
- des pommes
- un saladier
- une cuillère à soupe
- un pinceau
- un couteau et une fourchette
- un fève

1 - On déroule 2 pâtes feuilletées.



Pour la Galette à la frangipane

2 - On verse la poudre de frangipane dans le saladier. On y ajoute 4 cuillères à soupe d'eau.



4 - Après avoir mélangé, on verse la frangipane sur la pâte et on l'étale partout.



5 - Puis on met une fève où l'on veut. Ensuite on la recouvre avec l'autre pâte et on pince le bord des deux pâtes.



Pour la Galette à la compote de pomme

1 - On épluche des pommes puis on les coupe en morceaux que l'on met dans un saladier.



2 - Puis on ajoute de l'eau et on met le tout au micro-onde. Avec la fourchette, on écrase les pommes en compote.



3 - On met ensuite de la compote au centre de la pâte et on l'étale.



4 - Puis on pose une fève avant de la recouvrir avec la 2^{ème} pâte.



5 - Nous pinçons alors le bord des deux pâtes ensemble pour empêcher la compote de sortir. Mais ce n'est pas toujours facile !



6 - Puis avec un couteau ou une fourchette, nous faisons des dessins dessus.



Des points.

Des traits verticaux ou horizontaux.

7 - Après avoir battu que le jaune d'œuf, on le met dessus avec un pinceau afin que notre galette soit dorée lorsqu'elle sortira du four.



Allez, au four !

9 - Pour terminer, on a dégusté nos galettes après la sieste. Nous avons donné 2 galettes à la classe de Sylvie.

On s'est régalé !!



**Elles ont belles nos GALETTES !
Nous avons bien travailler !**



J'ai la fève !

Moi, aussi !!



**Et VIVE,
le roi Martin et le roi Eliot !**

