

Prénom : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_





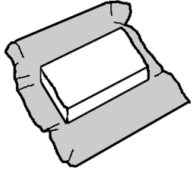


Recette

# La galette des rois

Colle les étiquettes pour retrouver les ingrédients et les étapes de la recette.

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

## Préparation



1.



2.



3.



4.



5.



6.

✂️ Etiquettes à découper pour 4 élèves



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la galette des rois.

75 g de sucre en poudre	Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
2 pâtes feuilletées	Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
2 œufs	Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
50 g de beurre mou	Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
100 g de poudre d'amandes	Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
	Étaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la galette des rois.

75 g de sucre	Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
2 pâtes feuilletées	Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
2 œufs	Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
50 g de beurre	Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
100 g de poudre d'amandes	Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
	Étaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la galette des rois.

75 g de sucre	Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
2 pâtes feuilletées	Refermer la galette avec la deuxième pâte, et bien coller les bords.
2 œufs	Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.
50 g de beurre	Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.
100 g de poudre d'amandes	Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.
	Étaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève ou un sujet dans la pâte.