

CUSINER ET PARTAGER

Cette année, tu reçois pour la galette des rois !

CUISINE TA PROPRE GALETTE FABRIQUE TA PROPRE FÈVE EN PÂTE FIMO MAISON

IL TE FAUT

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre semoule
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf pour dorer
- 50 g de beurre mou
- la fève que tu as fabriquée



LA RECETTE

Dans un plat, place une des pâtes feuilletées et fais-y des petits trous à la fourchette.

Dans un saladier, mélange tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf.

Verse le mélange sur la pâte, cache ta fève, puis recouvre avec la deuxième pâte feuilletée. Soude bien les bords des 2 pâtes.

Dessine un quadrillage à l'aide d'un couteau.

Dore ta galette avec le jaune d'œuf dilué dans de l'eau et demande à un adulte d'enfourner environ 30 min à 210 °C.

LES CARTONS D'INVITATION EN FORME DE COURONNE !

Avec l'aide de ta nounou O₂, dessine des couronnes dans du papier cartonné de couleur. Au dos, écrivez-ensemble ton invitation.

Tu es prêt à recevoir pour ton après-midi "tirage des rois" !

Dans une casserole, verse une dose de Maïzena pour deux doses de bicarbonate de soude. Ajoute une dose d'eau.

Laisse ta nounou O₂ faire les 2 étapes suivantes.

Mettre l'ensemble à chauffer, et remuer avec une spatule en bois afin de laisser l'eau s'évaporer.

Quand le mélange commence à se détacher des bords de la casserole, enlève la casserole du feu, et verse la préparation dans un bol. Laisse refroidir quelques minutes : la pâte est prête !

Avec l'aide de ta nounou O₂ colore ta pâte fimo avec du colorant alimentaire ! Crée une fève de la forme de ton choix !

Laisse-la reposer 48h avant de la mettre dans ta galette !

