






## Atelier cuisine des CP et des CE1 de FURDENHEIM



### La galette des Rois et des Reines aux pommes

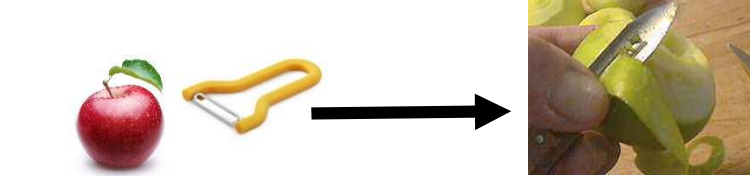




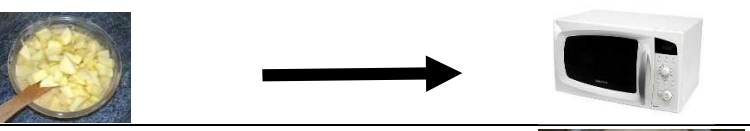

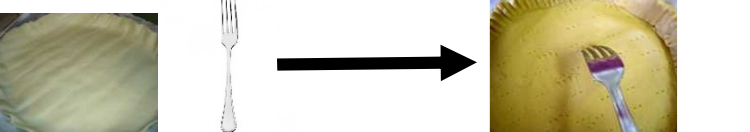
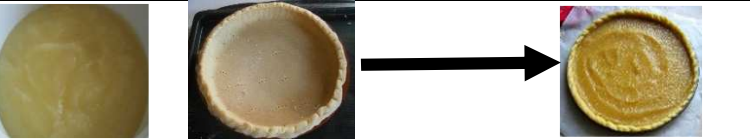

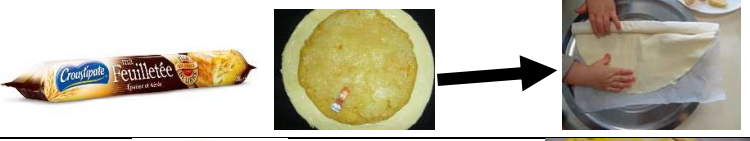
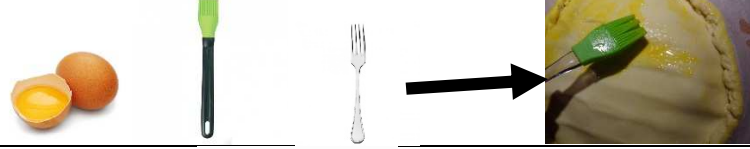
#### 1) Les ingrédients

5 pommes	
2 rouleaux de pâte feuilletée	
4 cuillères de sucre	
1 verre d'eau	
1 jaune d'œuf	

## 2) Les ustensiles pour la réalisation

1 saladier	
1 couteau	
1 économiseur pour éplucher	
1 cuillère	
1 fourchette	
1 fève	
1 rouleau de papier sulfurisé	
1 pinceau de pâtissier	
1 moule à tarte	
1 four à micro-ondes	
1 four	

### 3) La recette

<b>Eplucher</b> les pommes.	
<b>Couper</b> les pommes en petits morceaux.	
<b>Mettre</b> les morceaux dans le saladier.	
<b>Mettre</b> 4 cuillères à café de sucre sur les pommes.	
<b>Verser</b> le verre d'eau sur les pommes et le sucre.	
<b>Faire cuire</b> le tout 5 minutes au micro-ondes.	
<b>Etaler</b> la pâte feuilletée dans le moule.	
<b>Piquer</b> la pâte feuilletée avec une fourchette.	
<b>Verser</b> la compote sur la pâte.	
<b>Déposer</b> la fève sur la compote.	
<b>Etaler</b> la 2 <sup>ème</sup> pâte feuilletée au-dessus.	
<b>Dorer</b> avec le pinceau et le jaune d'œuf le dessus de la pâte et <b>réaliser</b> quelques traits sur la pâte avec la fourchette.	
<b>Faire cuire</b> au four pendant 30 minutes à 210°C (thermostat 7).	