

La galette des rois



SOUS-TITRES



Voici la recette de la fameuse galette des rois ! Il en existe des variations régionales : briochée, beurrée, à la fleur d'oranger... à chaque région sa galette des rois, miam 😊 !

VOCABULAIRE

1 Connaissez-vous ces ingrédients ? Retrouvez leurs noms !



du sucre

du beurre

de la poudre d'amandes

de l'arôme de vanille

de la farine

du lait

de la poudre de noisettes

de la pâte feuilletée

des oeufs

de la crème fraîche

2 Ecoutez la recette une première fois. Complétez la liste des ingrédients et de leurs quantités. N'oubliez pas les infos sur la cuisson : combien de temps dure-t-elle ? A quelle température faut-il régler le four ?

Ma recette de galette des rois

Ingrédients (pour 1 galette)

- g de beurre pomade
- 150g de
- œufs
- g de poudre d'amandes
- Cou g de poudre d'amandes
+ g de poudre de noisettes)
- 2

CUISSON : ENFOURNER
PENDANT À °C.

3 Réécoutez avec la vidéo et répondez au **VRUXI** !

	VRAI	FAUX
A. IL FAUT COMMENCER PAR PESER LES INGRÉDIENTS.		
B. LE « BEURRE POMMADE », C'EST DU BEURRE FONDU.		
C. SELON LA RECETTE, IL FAUT INCORPORER LES ŒUFS D'UN COUP.		
D. LES PÂTES FEUILLETÉES SONT « FAITES MAISON ».		
E. AVANT LA CUISSON, IL FAUT FAIRE DES TROUS AU MILIEU DE LA PÂTE.		
F. LA CUISINIÈRE TROUVE SA GALETTE UN PEU TROP DORÉE ET TROP GONFLÉE.		

4 Et voilà, la galette n'a (presque) plus de secrets pour vous. Complétez la recette à la page suivante et... vous n'aurez plus qu'à vous mettre aux fourneaux !

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

BONJOUR À TOUS ! J'ESPÈRE QUE VOUS ALLEZ BIEN ! AUJOURD'HUI, JE VOUS RETROUVE POUR UNE NOUVELLE RECETTE DE GALETTE DES ROIS !

DONC C'EST PARTI, ON COMMENCE PAR LES INGRÉDIENTS. ON VA AVOIR BESOIN DE 150 GRAMMES DE BEURRE POMMADE. LE BEURRE POMMADE, C'EST UN BEURRE QUI EST MOU, QU'ON PEUT TRAVAILLER, COMME ÇA, À LA (IL NE) FAUT PAS NON PLUS QU'IL SOIT

ENSUITE, ON VA Y 150 GRAMMES DE SUCRE. ET ON LE TOUT POUR QUE LE SUCRE ET LE BEURRE FORMENT UNE PÂTE ASSEZ HOMOGÈNE. J' ENSUITE À MA PRÉPARATION 3 ŒUFS ENTIERS. JE LES METS UN PAR UN, EN MÉLANGEANT, À CHAQUE FOIS, ENTRE DEUX.

ON VA ENSUITE AJOUTER LA POUDRE D'AMANDES. JE METS 150 GRAMMES DE POUDRE D'AMANDES. SI VOUS LE SOUHAITEZ, VOUS POUVEZ AUSSI METTRE 75 GRAMMES DE POUDRE D'AMANDES ET 75 GRAMMES DE POUDRE DE NOISETTES, JE TROUVE ÇA AUSSI SUPER BON ! J'AJOUTE TOUT ÇA, EN UN SEUL COUP, DANS MA PRÉPARATION. ET JE MÉLANGE.



VOUS AUREZ DONC BESOIN DE 2 PÂTES FEUILLETÉES. JE PRENDS CELLE DU
....., QUI JE TROUVE EST PAS TROP MAL.

BIEN AU CENTRE, J'Y AJOUTE ENSUITE MA CRÈME D'AMANDES. J'ESSAIE
DE LA À PEU PRÈS UNIFORMÉMENT. ENSUITE, JE
VIENS AJOUTER LE 2ÈME ROND DE PÂTE, BIEN AU-DESSUS.

ENSUITE, ON PASSE AU ! JE COMMENCE PAR FAIRE UNE
PETITE CROIX, ET ENSUITE JE VIENS DESSINER DES FEUILLES. DONC 4
FEUILLES COMME ÇA. JE DESSINE MES PETITES FEUILLES, ET ENSUITE JE
VAIS FAIRE DES PETITS TRAITs... FRANCHEMENT, C'ÉTAIT UN PEU "AU
FEELING". VOUS POUVEZ FAIRE ABSOLUMENT COMME VOUS VOULEZ !

ON N'OUBLIE PAS DE FAIRE DES PETITS TROUS. ATTENTION, ON FAIT PAS DE
TROU AU MILIEU : ON LES FAIT BIEN SUR LES CÔTÉS.

ET ON PASSE À LA ! ON
PENDANT 30 MINUTES À 200 DEGRÉS.

ET VOILÀ MA GALETTE DES ROIS ! ELLE A BIEN, ELLE EST
BIEN, ET ON VOIT BIEN LES MOTIFS, DONC JE SUIS
ASSEZ CONTENTE. J'ESPÈRE VRAIMENT QUE CETTE NOUVELLE RECETTE VOUS
AURA PLU. JE VOUS DIS À TRÈS BIENTÔT POUR DE NOUVELLES VIDÉOS !

