GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE



COMMENT FAIRE UNE GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE ?

Découvrez comment réaliser une délicieuse galette des rois à la frangipane afin de fêter l'Epiphanie. Vous pouvez demander l'aide de vos petits assistants afin de créer une **galette des rois**, les enfants aiment autant la préparer que la manger surtout si vous avez pensé à y glisser une petite fève.

LES INGRÉDIENTS :

500 g de pâte feuilletée
1 oeuf
100 g d'amandes en poudre
100 g de sucre en poudre
100g de beurre mou
1 cuillère de rhum
2 cuillèresà soupe de lait
1 fève
Une feuille de papier sulfurisé
Une fourchette
Un couteau
Un saladier

PRÉPARATION DE LA GALETTE DES ROIS :

Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

Préparation de la frangipane de la galette des rois :

Demandez-lui de peser et de verser le sucre, les amandes, et le beurre ramolli dans le saladier.

Montrez-lui comment casser l'oeuf dans le saladier.

Aidez-le à mélanger le contenu du saladier de façon à obtenir une pâte homogène. Demandez-lui d'ajouter une cuillère à soupe de rhum.

Aidez votre enfant à abaisser la pâte feuilletée au rouleau à pâtisserie.

Aidez-le à :

découper deux cercles de même taille (il existe aussi des pâtes brisées toute prête et de forme ronde) déposer l'un des ronds sur le papier sulfurisé.
Demandez-lui de :

Garnir la pâte de frangipane en prenant soin de laisser une bordure d'au moins 1 cm. Lisser le bord sans frangipane avec son doigt trempé dans l'eau. Cacher la fève dans la frangipane.
Aidez-le à poser le second rond de pâte sur le premier garni de frangipane, puis demandez-lui de bien fermer les bords.

Entaillez le dessus de la pâte avec un couteau.

Montrez à votre enfant comment badigeonner le dessus de la galette avec du lait.

Mettez la galette des rois au four et laissez cuire environ 40 minutes à 200 d°.