



La galette créole

Ingrédients

- 500g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 220g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de beurre
- 4 œufs
- Arômes : muscade, amande amère, vanille, noyau
- 1 pot de 210g de confiture
- 1 cuillère à soupe d'eau

Ustensiles

- 1 saladier
- cuillère, couteau
- fourchette, spatule
- 1 pinceau
- 1 moule
- 1 fève
- 1 verre doseur

Préparation

- Dans le saladier, faites blanchir les 3 œufs et le sucre puis rajoutez le beurre pommade
- Versez progressivement la farine puis l'eau. Mélangez.
- Rajoutez les arômes
- Obtenez une pâte compacte mais pas dure ensuite séparez la en deux.
- Disposez la première partie de la pâte dans le fond du moule
- Étalez le contenu du pot de confiture
- Recouvrez avec le reste de la pâte
- Badigeonnez, à l'aide d'un pinceau, le dessus de la galette avec un jaune d'œuf
- Réalisez un motif quadrillage à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau.
- Enfourez pendant 40 minutes à 180°C.



Dégustez !

CM2 A

Compte rendu de la journée du mardi 06 février 2018

Ce mardi matin, nous avons commencé notre journée par la correction de nos devoirs et la confection de nos costumes pour le carnaval avec notre maîtresse.

Puis arriva l'heure fatidique ! La galette !

Nous avons réuni tous nos ingrédients offerts par nos parents puis nous avons découvert deux recettes de galette. Nous avons alors suivi différentes étapes de préparation et puisqu'il y avait suffisamment d'ingrédients, nous avons fait deux galettes feuilletées à la frangipane et une galette créole à la goyave.

Nous avons pris 1 heure pour tout préparer et laissé au four pendant 40 minutes à 200°C.

L'après-midi, nous avons sorti nos jus du réfrigérateur et dégusté nos trois galettes. Chrystaine, cachée sous la table, désignait à qui on devait donner la part.

Surprise ! Voici nos élus :

- 1 ROI : GAMALIEL et - 2 REINES : KADISHA et LYA

Nos galettes étaient délicieuses. Nous nous sommes régalés.

Avant de partir, nous avons utilisé le numérique pour présenter nos recettes et les ramener à la maison pour refaire nos galettes avec nos parents.

La maîtresse a pris des photos. C'était super ! On aime les journées comme celle-ci !

LE CM2A
ECOLE GUIMANMIN