

# AUTOUR DES RECETTES

## NOM DU CHEF

#ADOPTYOURCHEF

GALETTE DES ROIS



 adopt your chef

 adoptyourchef

Aller au-delà de la recette et permettre aux enfants de découvrir ou de revoir des matières avec sens puisque celui-ci aura réalisé la recette, tel est le but de ce dossier proposé par adoptyourchef en collaboration avec une institutrice primaire.

## Sommaire

Page 1 ► 2 : Ma recette . Galette des rois.

Page 3 ► 7 : Un peu de français :

□ Page 3 Type de texte :

- Orienter sa lecture, je comprends l'intention de l'auteur.

- Dégager l'organisation du texte, je reconnais les genres de texte

□ Page 4-5 Recherche au dictionnaire / Conjugaison

- Traiter des unités lexicales, je recherche un mot dans le dictionnaire.

- Utiliser les unités grammaticales : je conjugue à l'impératif présent.

□ Page 6 Nature des mots

Tenir compte des unités grammaticales. Je reconnais les natures des mots.

□ Page 7 Pronoms

- Percevoir la cohérence tout au long du texte : je fais des liens entre le pronom et ce qu'il remplace.

Page 8 ► 14 : Un peu de mathématiques

□ Page 8-9 Proportionnalité directe / Mesure de longueurs ; capacités et masses

Opérer, fractionner : je résous des problèmes de proportionnalité directe.

- Comparer et mesurer, je convertis des mesures, je mesure des grandeurs.

□ Page 10-11 Quelles opérations / La soustraction écrite

- Calculer, j'identifie l'opération / j'effectue une soustraction

□ Page 12-14 Prix unitaire / PV- PA- B -PR

- Opérer fractionner, je calcule le PV, le PA, le bénéfice..

Page 15-16 : Un peu d'éveil

Annexe : Liste d'ingrédients



# Ma recette

## Galette des rois (8 personnes)

### ► Crème pâtissière

**Battez** dans un saladier 2 œufs entiers avec 50g de sucre, ajoutez 30g farine puis 25 cl de lait bouillant celui-ci sera chauffé avec la vanille.

**Versez** le mélange dans une casserole et fouettez sans vous arrêter pendant 3 minutes après la reprise de l'ébullition.

Celui-ci va épaissir sans attacher, la crème pâtissière est prête.

**Coupez** environ 80 cm de film alimentaire, versez la crème chaude dans un plat et recouvrez-le du papier film. Faites refroidir la crème pâtissière pendant 1 h minimum.

### ► Crème d'amandes

**Travaillez** ensemble au fouet, 125g de beurre pommade et 100g sucre jusqu'à obtention d'une pâte homogène et blanche.

**Ajoutez** les 3 jaunes d'œufs un par un et enfin 125g de poudre d'amandes.



### ► Frangipane

Ajoutez la crème pâtissière à la crème d'amandes afin de l'alléger.

Mélangez bien à l'aide d'un fouet



### ► Montage et cuisson

Tu préchauffes le four à 200°C. A l'aide d'un pinceau, tu recouvres la bordure du premier disque de feuilletage de jaune d'œuf, sur 2 cm environ.

Tu ajoutes la crème frangipane, idéalement en utilisant une poche à douille, en partant du centre : tu fais une spirale. Attention, tu ne dois pas aller trop vers les bords.

Tu ajoutes la fève. Tu déposes délicatement le deuxième disque de feuilletage, tu soudes les bords en chassant l'air vers l'extérieur.

A l'aide du pinceau et du jaune d'œuf, tu dores la galette.

Tu places la galette 10 minutes au congélateur.

Tu répètes la dorure.

A l'aide d'un petit couteau, tu décores en rosace en partant du centre le dessus de ta galette.

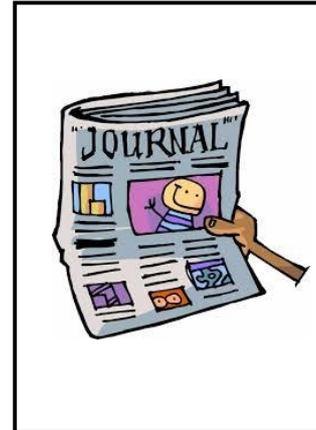
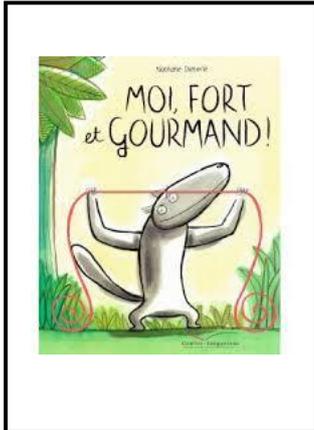
Tu fais également 2 ou 3 incisions pour permettre à l'air de s'échapper et au feuilletage de ne pas trop se développer.

Tu enfournes 10 minutes à 200°C, tu baisses à 180°C et tu laisses cuire 30 minutes. C'est prêt.

## Un peu de français

► Coche la case qui correspond au genre de texte :

Type de texte



.....

.....

.....

► Entoure, le type de texte dont il s'agit, ensuite relie à son intention :

narratif •



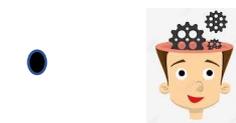
informatif •



dialogué •



injonctif •



# **Vous souhaitez en voir plus ?**

Contactez-nous pour avoir accès  
aux 16 pages du dossier.

Tél. : +32(0)467/12.37.73  
Mail : [info@adoptyourchef.com](mailto:info@adoptyourchef.com)