

FÊTONS LES ROIS

Pour réaliser cette activité, il te faut :

- ✓ Imprimer le modèle de couronne ci-dessous (ou le reproduire sur une feuille cartonnée).
- ✓ Des feutres, crayons de couleurs ou peinture... pour décorer la couronne.
- ✓ Des ciseaux.
- ✓ Une paille en carton ou une baguette en bois.
- ✓ De la bande adhésive.

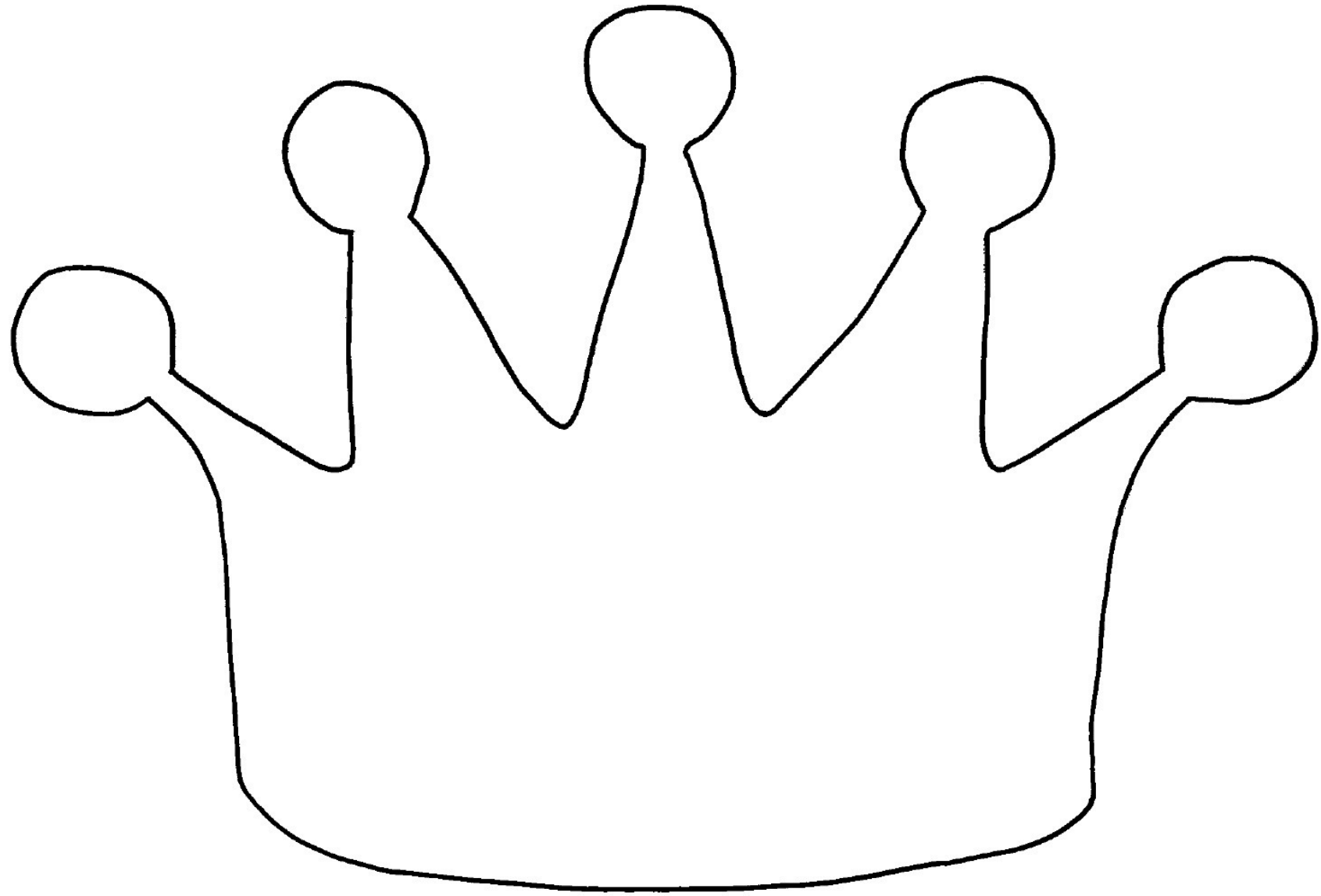


Une fois la couronne mise en couleur et décorée, découpe-la.

Colle la paille au dos de la couronne avec du ruban adhésif.

Voilà la couronne est prête.







La recette de la galette des rois de Cédric



Ingrédients :

✓ 2 pâtes feuilletées

Pour la crème pâtissière :

✓ 6 cl de lait

✓ 15 gr de sucre

✓ 4 cl de crème liquide

✓ 1 jaune d'œuf

✓ 1 demie gousse de vanille

✓ 8 gr de maïzena

+ 1 œuf pour faire dorer la pâte

Pour la frangipane :

✓ Crème pâtissière

✓ 150 gr de beurre

✓ 250 gr d'amande en poudre

✓ 250 gr de sucre glace

✓ 4 œufs

✓ 1 demie cuillère à café d'arôme d'amande amère

✓ 1 cuillère à soupe de rhum



Commencer par faire une crème pâtissière :

Dans une casserole, mettre à ébullition le lait, la crème liquide et la vanille.

Dans un saladier, ajouter le jaune d'œuf, le sucre, fouetter énergiquement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la maïzena. Mélanger pour que ce soit homogène.

Verser la moitié du lait et de la crème dans le saladier puis mélanger.

Incorporer ce mélange dans le restant de la casserole et chauffer jusqu'au premier bouillon.

Eteindre le feu, continuer à fouetter un peu la crème jusqu'à ce qu'elle tiédisse.



Pour la frangipane :

Fouetter la crème pâtissière pour la rendre plus lisse.

Au batteur, mélanger le beurre en pommade, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et la crème pâtissière.

Incorporer au mélange le rhum et l'amande amère.

Étaler une première pâte feuilletée.

La garnir de frangipane (on peut y déposer une fève).

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.

Appuyer sur les bords tout autour pour fermer la galette.

A l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins et dorer au jaune d'œuf.

Faire cuire au four 40 à 45 min à 180 °C en surveillant.

Bon appétit !