

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article3198>



# La fabrication de la galette des rois par les élèves de Terminale APR

- Archives du Blog - CAP APR -



Date de mise en ligne : mercredi 25 janvier 2017

---

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

---

# UN MOMENT DE PARTAGE AUTOUR DE LA GALETTE DES ROIS

C'est dans la joie et la bonne humeur que les élèves de la classe de T APR ont confectionné la galette des Rois pour ce début d'année 2017 ! Une galette dans la plus pure tradition ! A la frangipane, feuilletée à souhait, décorée au couteau et dorée au pinceau ! Cette célèbre galette qui se partage le 6 janvier, jour de l'Epiphanie.

Et, bien sûr, ils n'ont pas oublié la fameuse fève, celle que petits et grands espèrent trouver ! Cachée, bien au chaud, au creux de ce dessert au parfum d'amande subtile. Elle fait de celui ou celle qui la trouve le roi ou la reine d'un jour.

Les élèves ont mis tout leur coeur pour la confectionner et faire en sorte que tout le monde passe un moment agréable et chaleureux ! Un vrai moment de partage !

Les élèves vous présentent les différentes étapes de la recette :

## 1 Préparer la frangipane :

Ramollir le beurre au four à micro-ondes.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH226/beurre-3jpgd25fc-ac4c1.jpg>]

Ajouter le sucre, la poudre d'amandes, les oeufs un à un, le rhum et la vanille. Puis bien mélanger au fouet.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L226xH400/melange-3jpg9b35-86857.jpg>]

## 2 Préparation de la pâte.

Couper 0,5 cm de pâte tout le tour de la plaque de pâte pour favoriser le feuilletage des bords, puis couper la plaque de pâte en deux parts égales.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L226xH400/decoupe-2jpgf6c60-ec95f.jpg>]

## 3 Garnir de crème frangipane sans en mettre sur les bords.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L226xH400/etalage-2jpgb2da-7d286.jpg>]

#### **4 Décorer le dessus avec la pointe d'un couteau**

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L226xH400/decorationjp085e-f17aa.jpg>]

#### **5 Appliquer la dorure à l'aide d'un pinceau.**

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L226xH400/dorure-2jpgd9c9a-6ef15.jpg>]

#### **6 Cuire pendant 30 minutes au four.**

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH225/groupejpg-222239-2288e.jpg>]

**Bon appétit !**

**Bonne année 2017 !!**