

Tous en cuisine pour l'Épiphanie !!!

Le 6 janvier c'était le jour de l'Épiphanie. Il s'agit du jour où le Messie reçoit la visite et l'hommage des trois Rois mages. Ce fut l'occasion de se mettre en cuisine pour réaliser deux galettes ! Nous avons décidé de faire la reine des galettes: la frangipane !!

Pour cela, il faut:

Un saladier,



une cuillère en bois et un pinceau



1. Mélangez 80 gr de sucre et 2 oeufs.



2. Ajoutez 125 gr de poudre d'amande et 60 gr de beurre mou



3. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse avant de rajouter des pépites de chocolat



4. Déroulez une pâte feuilletée et étalez la frangipane



5. Ne pas oublier de glisser les fèves !
6. Recouvrez avec la deuxième pâte et dorez-la avec un jaune d'oeuf
7. Après 20 minutes au four (180°C), vous pouvez la déguster !



8. Célébrer les rois et reines !

