

## AVANT DE COMMENCER

- 1** Quel est le symbole de la galette des rois et quand la mange-t-on ?

## Traditions françaises

### La galette des rois

Temps de préparation : 15 minutes • Temps de cuisson : 40 minutes



#### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève !

#### Préparation de la recette :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amandes, sucre, œuf, beurre mou et extrait d'amande amère).

Étaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette).

Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les bords.

À l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau).

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes environ.

## Compréhension écrite

- 2** Lisez la recette et répondez aux questions.

- 1 La recette de la galette des rois est-elle une recette difficile ?
- 2 Quel est l'ingrédient qui donnera le goût caractéristique de la galette ?
- 3 Qu'est-ce que la fève ?
- 4 Combien de temps doit-on laisser la galette au four ?