

LA FRANGIPANE DE A à Z, classe de CE2-CM1  
mercredi 28 et jeudi 29 janvier 2015

Une semaine après l'atelier cuisine animé par Monique, les élèves sont venus enregistrer les commentaires que leur ont inspirés les photos.

Pour la galette des rois, il faut d'abord préchauffer le four. Comme ingrédients, on a besoin de pâte feuilletée, de poudre d'amande, du sucre fin, des oeufs, du beurre mou, un jaune d'oeuf et une fève. Pour faire la pâte, il faut écraser le beurre mou ; le beurre il en faut 75 grammes et on prend aussi la poudre d'amande, il en faut 140 grammes ; aussi on rajoute le sucre, il faut 100 grammes de sucre fin ; on mélange, on rajoute les oeufs mais bien sûr il faut enlever la coquille ; on mélange, on mélange ; après on étale une des deux pâtes dans le moule ; on dépose le mélange sur la pâte avec une fourchette, on met la fève, on recouvre avec la seconde pâte et après on plie sur les bords. Après on prend un jaune d'oeuf, on le bat et on le met sur la galette et on dessine des zigzags avec une fourchette. Après on met au four pendant vingt minutes.

Il y a du sucre, du beurre, de la frangipane et de la pâte feuilletée.

Il y a du jaune d'oeuf, un bol, un chiffon, des fourchettes et voilà.

La cuisine, c'est comme les maths : il fallait peser le sucre, la pâte d'amande, et le beurre avec une balance. Il fallait compter le temps de cuisson avec la montre : 20 minutes, c'est plus petit qu'une demi-heure.

Alors là, on voit quelqu'un qui est en train de verser le sucre dans la poudre d'amande ; à côté, on voit qu'il y a la pâte et à côté le beurre.

Je suis allée voir comment ils s'occupaient de la balance : ils prenaient 100 grammes et après ils mettaient le sucre sur l'autre plateau et ils essayaient de voir quand c'est qu'ils étaient pareils.

On a écrasé le beurre mou avec la poudre d'amande et le sucre.

On a mélangé, on a cassé les oeufs, on a mis les oeufs et on a remué.

D'abord il faut se laver les mains, bien s'attacher les cheveux, et ensuite on sort la pâte du carton. On aplatit la pâte, on met la pâte dans le moule en enlevant le plastique qui est dessous. On met la préparation sur la pâte mais d'abord il faut goûter la préparation pour s'assurer qu'elle est bien bonne.

On a étalé avec la fourchette, après on a recouvert avec la pâte, après on a recouvert avec une spatule l'oeuf qu'on a étalé, après on a fait des dessins dessus et après on a mis au four.

Bonjour. Ils ont mis la fève sur la pâte feuilletée et ils vont recouvrir de pâte feuilletée et ils vont dessiner.

On cache une fève dans la galette des rois. Celui qui la trouve gagne la couronne et devient roi ou reine. Dans notre classe, le roi c'est Amadou et la reine c'est Wussem.

On voit les mains des élèves et du professeur de cuisine qui cachent la fève et qui bouchent les trous avec la pâte.

Ils ont dessiné avec une fourchette sur la pâte feuilletée.

Quand la pâte est molle, on peut faire des dessins avec les doigts et une fourchette, comme un rateau dans le sable.

Le professeur et les élèves ont étalé le jaune d'oeuf sur la pâte avec une spatule verte.

J'ai bien aimé quand ils ont dessiné. Si j'étais là, j'aurais dessiné un manga. J'aimerais bien préparer la galette et mettre 80 fèves.

Pour que la galette soit jolie, il faut dessiner des zig-zags avec une fourchette dans le jaune d'oeuf.

La galette était bonne, dorée dans le four, elle avait des dessins dessus. Nous l'avons mangée tous ensemble.

Ça ressemble à une quiche. On l'a mise dans le four préchauffé pendant vingt minutes.

J'aurais bien aimé avoir la fève, je voudrais que tous les jours il y ait des galettes et des fèves pour toute l'école, comme ça personne ne serait triste. Mais vraiment, elle était exquise.