



**LES 4 ANS DE MAHE !
...AVEC NOS DEUX NOUVEAUX COPAINS
LUCAS EN TPS ET RAPHAEL EN PS .**



2017

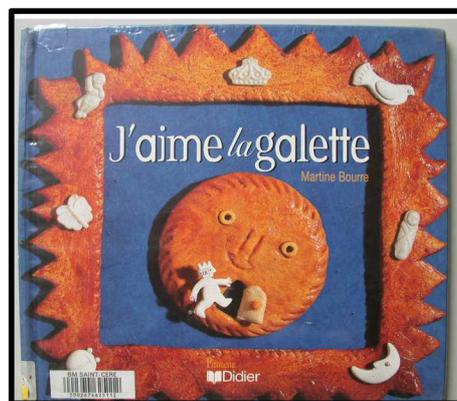
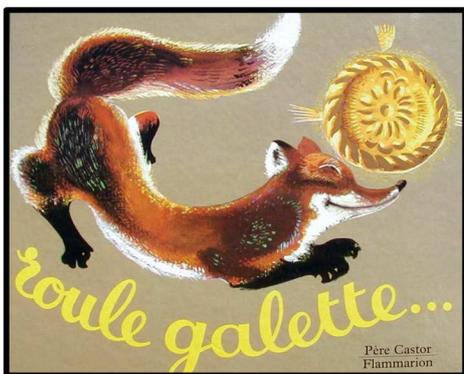


**ATELIER CUISINE AVEC
L'AIDE DE MARTINE
POUR PREPARER LA
GALETTE AUX POMMES
,ON TRAVAILLE EN DEUX
EQUIPES : CELLE DU
ROULEAU ET CELLE QUI
EPLUCHE ET COUPE
...JUSTE AVANT, NOUS
AVONS LU L'ALBUM
"ROULE GALETTE " DU
PERE CASTOR .**



**NOUS AVONS DECORÉ
DE BELLES COURONNES
POUR LE BANQUET
ROYAL...
APRES LA GRANDE
RONDE ET LES CHANTS
DE LA GALETTE AVEC
LES MOYENS ET LES
GRANDS, LE ROI ENAEL
ET LA REINE NAOMI
ONT EU LA BONNE
SUPRISE DE TROUVER
LA FEVE !**





ALBUMS



Nos albums sur le thème de la galette, le gagnant est « Roule galette » que nous avons encore raconté de mémoire avant de la déguster, voici la recette pour la préparer à la maison ...mais ne l'oubliez pas sur la fenêtre !!!



Notre Galette : le broyé du Poitou
Ingrédients :- 500 g de farine- 250 g de beurre - 150 g de sucre en poudre- 2 œufs
Préparation de la recette :Mélanger à la main la farine, le sucre, le beurre ramolli. Ajouter les œufs . Pétrir la pâte en la repliant plusieurs fois.L'étaler dans un moule du plat de la main sur 1cm, décorer à la fourchette et dorer au jaune d'œuf avec un pinceau ! Faire cuire 20 à 25 min à four chaud (thermostat 7/210°C).

Même la sorcière du château était invitée, c'est le roi Lucas qui a trouvé la fève, il a choisi Inès pour reine !

