

LA GALETTE



Nous préparons une galette au chocolat. D'abord, nous cassons le chocolat en morceaux. Puis nous ajoutons du beurre.



Cornélia fait fondre le chocolat avec le beurre sur une plaque tout en mélangeant. Dans le saladier Paul casse les œufs et Romane ajoute le sucre.



Bruna et Solana mélangent bien jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Soan ajoute la poudre d'amande.



C'est maîtresse Véronique qui verse le mélange chocolat beurre parce que la casserole est chaude. Puis Cécile verse la préparation sur la pâte.



Valentine met la fève dans la galette. Hector étale du jaune d'oeuf sur le bord de la pâte pour coller l'autre pâte dessus.



Lorine et Gabin appuient bien sur les bords. Benjamin dessine des traits sur la galette avec un couteau puis Louise la recouvre de jaune d'oeuf.



La galette est prête. Maîtresse Véronique la met dans le four pour qu'elle cuise. La galette est cuite. Elle est belle et bien dorée. Elle sent bon. Bon appétit !



Et qui a eu la fève ? C'est maîtresse Véronique ! Vive la Reine