



Graphisme pour les ps : quadrillage en pâte à modeler, au drawing gum ou à la craie grasse.



Atelier cuisine pour les anniversaires de janvier, préparation de la galette.






En janvier c'est Louise qui fête ses 5 ans. Joyeux anniversaire !




En février c'est au tour de Soan de fêter ses 5 ans et d'Indila qui elle a 6 ans. Joyeux anniversaire !

**La recette de la galette des rois**

**Les ingrédients**

					
2 pâtes feuilletées rondes	75 g de sucre	125 g de poudre d'amandes	3 œufs	75 g de beurre mou	1 fève

**La réalisation**

-  1. Mettre la pâte dans un plat beurré. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
-  2. Dans un saladier, mélanger le sucre, 2 œufs, le beurre mou et la poudre d'amandes.
-  3. Verser le mélange sur la pâte. Cacher la fève au bord.
-  4. Recouvrir avec la seconde pâte.
-  5. Décorer avec la pointe d'un couteau. Faire des trous et badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.
-  6. Placer au four à 210° de 25 à 30 minutes.

Librairie-interactive.com <http://www.librairie-interactive.com>

