

Tête à Modeler, le site des activités créatives pour vos enfants.

Vous êtes ici : cuisine » recette cuisine dessert » Gros gâteaux » La galette des rois, recette

Partager sur les réseaux sociaux :

La galette des rois, recette



Réalisation de la galette des rois

Recette de la galette des rois à faire pour l'épiphanie. Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met pour faire une galette des rois.

INTÉRÊT DE CETTE ACTIVITÉ
POUR UN ENFANT

EQUIPEMENT NÉCESSAIRE POUR
CETTE ACTIVITÉ

[Cliquez ici pour voir les instructions](#)

L'épiphanie, le jour de la galette et de la fête des rois est enfin arrivée ! Pourquoi ne pas faire la galette avec les enfants et y mettre autant de fèves qu'on le souhaite ?

Préparer une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin. Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

Préparation de la frangipane de la galette des rois

Demandez-lui de peser et de verser le sucre, les amandes, et le beurre ramolli dans le saladier.

Montrez-lui comment casser l'oeuf dans le saladier.

Aidez-le à mélanger le contenu du saladier de façon à obtenir une pâte homogène. Demandez-lui d'ajouter
En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres.](#)

Préparation de la galette des rois

Aidez votre enfant à abaisser la pâte feuilletée au rouleau à pâtisserie.



Aidez-le à :

découper deux cercles de même taille (il existe aussi des pâtes brisées toute prête et de forme ronde)
déposer l'un des ronds sur le papier sulfurisé.

Demandez-lui de :

Garnir la pâte de frangipane en prenant soin de laisser une bordure d'au moins 1 cm.

Lisser le bord sans frangipane avec son doigt trempé dans l'eau.

Cacher la fève dans la frangipane.

Aidez-le à poser le second rond de pâte sur le premier garni de frangipane, puis demandez-lui de bien fermer les bords.

Entaillez le dessus de la pâte avec un couteau.

Montrez à votre enfant comment badigeonner le dessus de la galette avec du lait.

Mettez la **galette des rois** au four et laissez cuire environ 40 minutes à 200 d°.



[Imprimer la page](#)

recette de la galette des rois, pour l'Épiphanie

Partager sur les réseaux sociaux :

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres.](#)

X