

La recette de la galette des rois

I hope you enjoyed the video on the cooking of "la galette" last week. Please complete the following tasks:

- Match and stick the ingredients (picture and word) of the recipe for "la Galette des rois" on the grid les ingredients.
- Look at the recipe steps pictures and try to match the text with it by looking at the words you understand and don't understand in the French dictionary online (<https://www.wordreference.com/> and write their translation next to it. I need to see at least a word translated in each step. You need to stick each sentence step next to the right picture.

Mettre la pâte dans un plat beurré.
Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le sucre, 1 œuf, le
beurre mou et la poudre d'amandes.

Verser le mélange sur la pâte.
Cacher la fève.

Recouvrir avec la seconde pâte.

Décorer avec la pointe d'un couteau.
Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf.

Placer au four à 220° 20 minutes.

Librairie interactive.com

2 pâtes
feuilletées

100 g de
sucre

100 g de
poudre
d'amandes

2 œufs

50 g de beurre
mou

1 fève



La recette de la galette des rois

Les ingrédients

La réalisation

1



2



3



4



5



6

