



## La galette des rois

### Règlement de participation

#### A l'attention des adultes et des enfants

#### Samedi 30 janvier à 10h

Samedi 30 janvier aura lieu la journée « galette des rois » afin que les adultes, parents et enfants adhérents à la MPT Jean Ferrat, et plus largement tout habitant du Secteur Nord de Créteil, puisse apprendre à fabriquer une galette des rois, depuis son domicile.

Un atelier cuisine à distance aura lieu samedi 30 janvier à 10h pour apprendre la recette. Il sera retransmis en direct sur les réseaux sociaux Zoom et Facebook. Vous pouvez nous suggérer tout autre réseau social qui vous conviendrait davantage. Vous pourrez également recevoir une courte vidéo des étapes de la recette (tourné à la MPT Jean Ferrat en janvier, dans le cadre des « ateliers cuisine parents / enfants »), sur simple demande.

#### L'inscription

L'atelier cuisine « galette des rois » est ouvert gratuitement à toute personne, à toute famille, qui souhaiterait librement y participer, à son domicile (en distanciel). Pour vous inscrire, il vous suffit de signaler votre participation à l'accueil de la MPT Jean Ferrat dès le lundi 25 janvier. Les horaires de la MPT sont les suivants : 10h-12h et 14h-18h (du lundi au vendredi).

**Standard** : 01.42 .07.41.46 / **Mail** : sylvia.mptjeanferrat@orange.fr

MPT Jean Ferrat 21 rue Charles Beuvin 94000 Créteil. Standard : 01.42.07.41.46 - Mail pour la journée galette des rois : sylvia.mptjeanferrat@orange.fr

**Page Facebook de la MPT Jean Ferrat** : <https://www.facebook.com/mpt.bleuetsbordieres.7>

#### Les ingrédients

Exceptionnellement, vous pouvez venir retirer un kit des ingrédients utiles, à la MPT, auprès de Nils le secrétaire de direction : jeudi 28 et vendredi 29 janvier (aux horaires d'ouverture), moyennant 2 euros en argent comptant par famille.

Voici la liste des ingrédients : *2 pâtes feuilletées, 150 gr d'amandes en poudre, 125 gr de sucre, 60 gr de beurre, 3 œufs, 1 gousse de vanille (facultatif : 1 pincée de sel, une saveur telle que du sucre vanillé, de l'extrait d'amande amère ou de fleur d'oranger, etc. ; et une fève).*

*Astuce : pensez bien à sortir le beurre du frigo 2h avant la recette pour le ramollir, et à surveiller la cuisson régulièrement (30 à 40mn).*

#### Le jeu concours

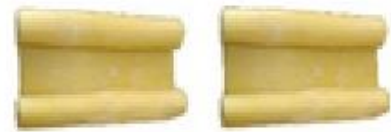
Un jeu concours pour les enfants est organisé, il s'agit de fabriquer une couronne des rois (une par famille), à l'aide de toute matière. Les 15 familles qui auront fabriqué la couronne la plus originale et la plus surprenante, recevront un cadeau par enfant !

Pour participer au concours, il suffit de :

- nous apporter la couronne à la MPT le samedi 30 janvier, entre 11h et 15h (le jury se réunira de 15h à 16h)
- nous apporter une **photo des cuisiniers**, montrant qu'ils ont bien participé à la confection de la galette. Pour ce faire, la galette devra avoir un **dessin incrusté dans la pâte, indiquant « MPT 2021 »**.

L'annonce des gagnants aura lieu samedi 30 janvier à 17h en direct, en même temps que les vœux des élus du Secteur Nord !

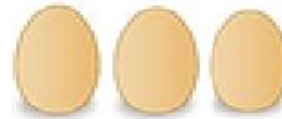
## Ingrédients de la galette des rois



2 pâtes feuilletées



125 g



3 oeufs

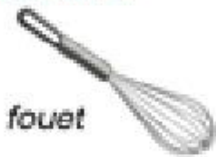


60 g beurre



150 g poudre  
d'amandes

### *Ustensiles :*



fouet



couteau



facultatif poche à douille

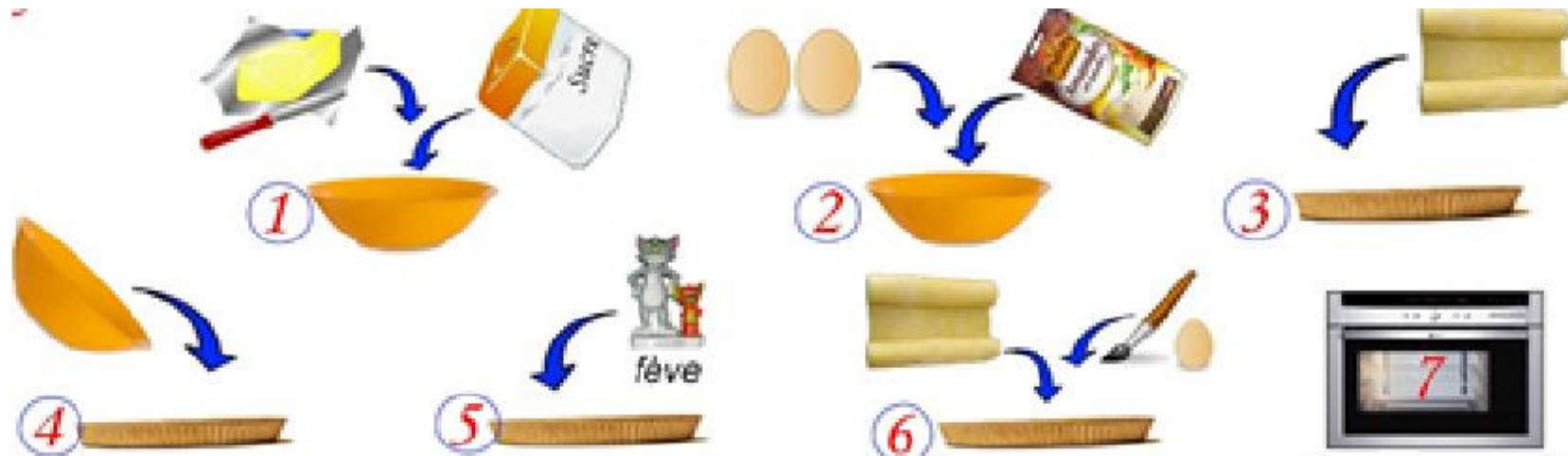


pinceau



saladier

## Etapas de la recette



180°C