

**« De la
vache.....à la
galette »**
Ateliers cuisine
et espaces verts

**SORTIE PEDAGOGIQUE
DU MARDI 13 JANVIER
2026**



Sortie à la ferme de Béthanie



Madame Julie Lequesne (Chargée d'insertion de l'ESAT de Béthanie)



**Loic, passionné
par son métier,
nous fait visiter
la ferme**



**Eh les
filles,
super on a
de la
visite!!**

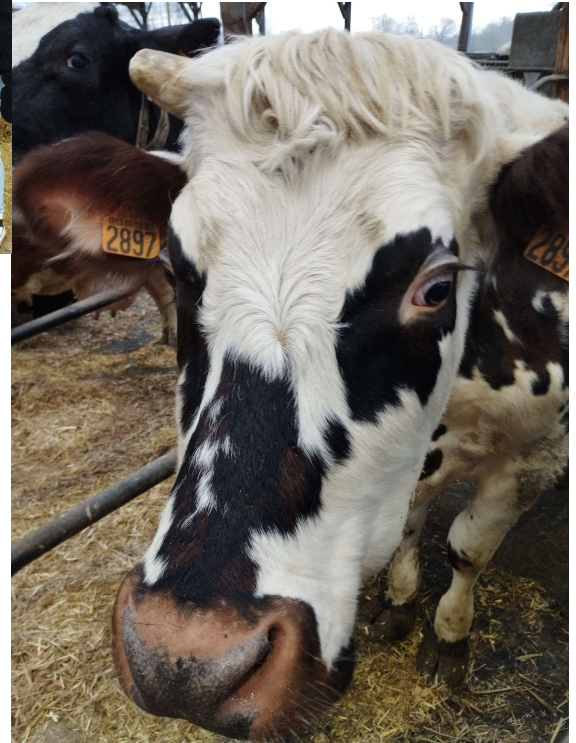
LA SALLE DE TRAITE



J'prendrais
bien un p'tit
verre de lait....



Vue de la stabulation





FERME MUSEE DE STE MERE EGLISE



Nous écoutons l'histoire de la vie à la ferme autrefois

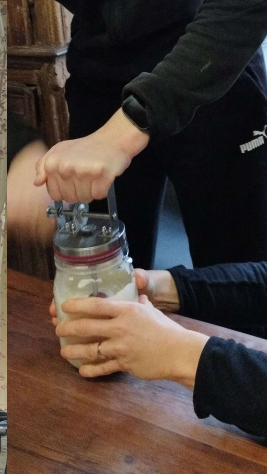
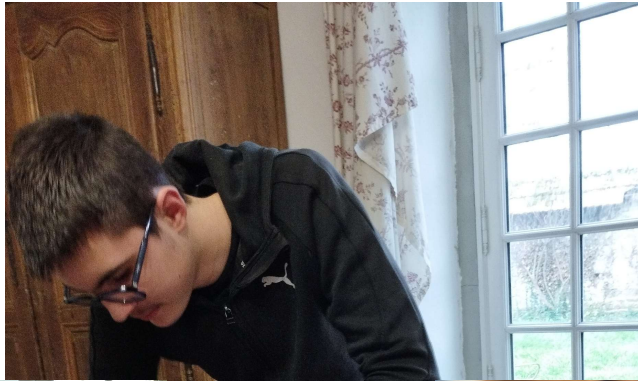
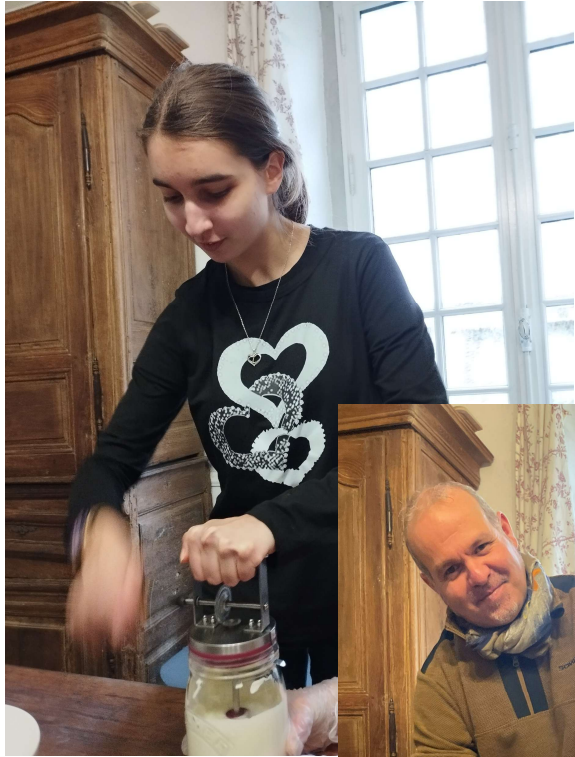




Explication et
fabrication du
beurre ...

*...A partir de la
crème à l'aide
d'une baratte
en verre*





RINCAGE DU BEURRE....Le petit lait.



**Jade et Jonas ont
réussi !!**



Le beurre fait maison...un régal !!





FABRICATION DES GALETTE DES ROIS



EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUEL et lavage des mains





**Préparation de la
frangipane au robot**



MONTAGE DE LA GALETTE

ATTENTION A NE
PAS TROP EN
METTRE SUR LES
BORDS !!



CAUCHEMARD EN CUISINE !!!



Décoration des galettes



Quel talent !!

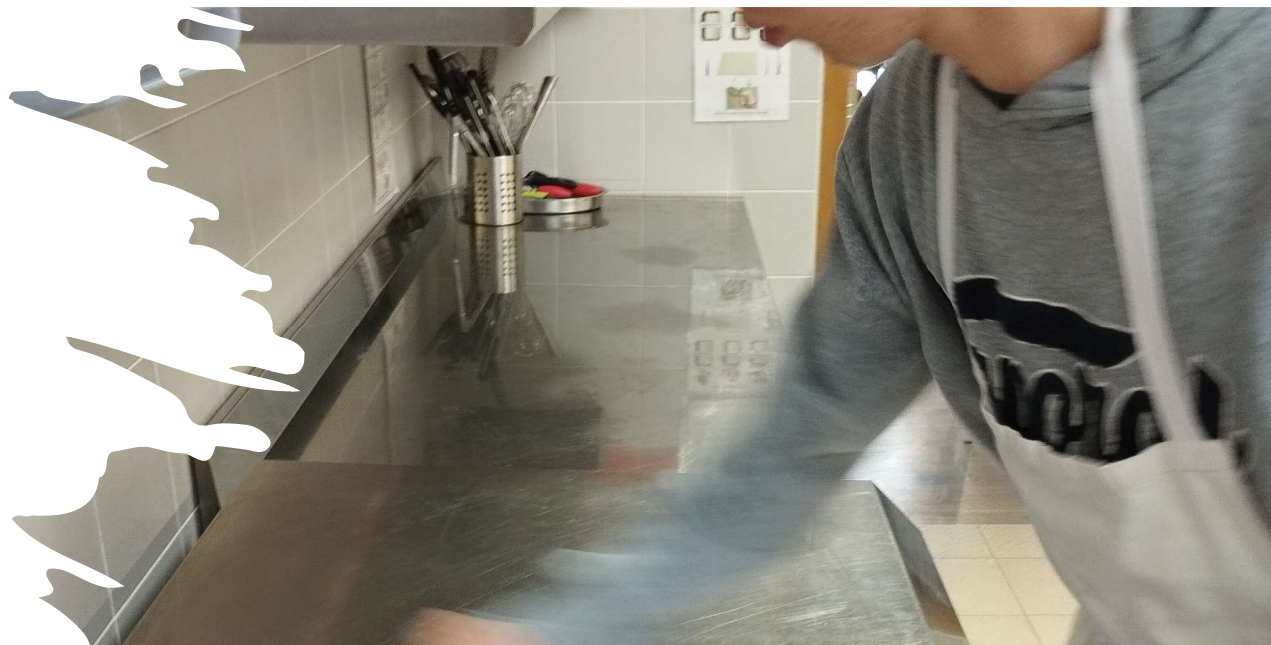




40 MINUTES DE CUISSON



UN BON COUP DE NETTOYAGE





La galette partie !!!



RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

La galette des rois *mon
etiquette!*

1 Étalez la 1ère pâte feuilletée et piquez-la

2 Mélangez tous les ingrédients

3 Versez le mélange sur la pâte. Mettez la fève sur le côté

4 Refermez la galette avec la 2ème pâte. Collez les bords avec une fourchette. Dorez avec un jaune d'oeuf

ASTUCE
Percez des petits trous dessus avant la cuisson pour ne pas que la galette gonfle et se dessèche.

200g de poudre d'amandes
2 oeufs
150g de sucre
100g de beurre mou

Thermostat 6 (180°)
Cuisson 30 à 40 min

www.monetiquette.fr

**MERCI à TOUTE LES
L'EQUIPES DES ATELIERS
« CUISINE ET ESPACES VERTS »**

C'était trop cool !!!

