

# Galette au chocolat

## Ingédients :



2 pâtes  
feuilletées



8 dag de  
beurre



900 dg de  
chocolat



70 g de  
sucre



3 oeufs



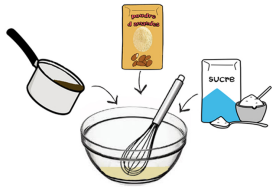
1 100 cg de poudre  
d'amandes

## Recette :



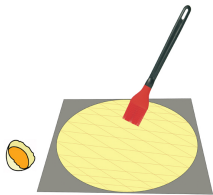
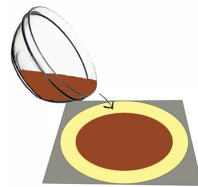
★ Faire fondre au bain-marie Le beurre et Le chocolat coupé en morceaux .

★ Battre 2 oeufs dans un saladier.



★ Ajouter Le chocolat, Le sucre et La poudre d'amandes.

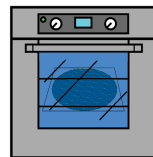
★ Étaler la pâte feuilletée sur une plaque. Verser la garniture dessus en laissant 3 cm de bord libre tout autour. Placer la fève.



★ Mettre la deuxième pâte feuilletée par dessus et bien appuyer pour que la garniture ne puisse pas s'échapper !

★ Dessiner des motifs sur la pâte avec un couteau sans la percer ! Étaler le jaune du troisième oeuf avec un pinceau pour que la galette soit bien dorée.

★ Faire cuire environ 30 minutes dans un four à 180 C.



Bon appétit !

lesjourneesontropcourtes - illustrations créées à partir  
des pictos de Sergio Palao (<http://catedu.es/anasac/>)

## Un nouveau bébé au ZOO !



Un éléphant de 3 tonnes a donné naissance aujourd'hui, au zoo de Vincennes à un petit éléphanteau de 60 kg.

Maman et bébé sont en pleine forme. Nous pourrons venir les admirer dès le 13 janvier prochaine.



Un paquet de farine pèse 10 hg. J'ai besoin de 5 kg de farine.

Combien de paquet vais-je devoir acheter ?

## UN TRES GROS AVION



L'entreprise aéronautique AIRBUS a annoncé son prochain avion. Un A546 de plus de 2 q. Il pourra transporter 546 passagers pour chaque vol et permettra de faire des vols longs sans escale.

Je suis ... « Balade » ...



Je suis très malade. Maman m'emmène chez le médecin. Celui-ci me prescrit des médicaments pour soigner ma grippe. Je dois prendre 3 fois par jour, 10 mg de Jevaisallermieuxvite et 4 mg de Jaimoinsmal.