FICHE ACTIVITÉ RÉMINISCENCE :

“PRÉPARER ENSEMBLE LA GALETTE DES ROIS”

QUELQUES CONSEILS :

✓ **Chaque activité doit avoir un but**, un sens. **Assurez-vous que votre proche aura du plaisir** à la réaliser !

✓ **Avant de démarrer l’activité**, proposez-la à votre proche : surtout, **ne la lui imposez pas**. Si cela ne le tente pas une première fois, n’hésitez pas à l’y inviter plus tard dans la journée ou dans la semaine !

✓ **Pendant toute l’activité, veillez à donner des objets à manipuler** à votre proche : il faut qu’il n’ait à aucun moment les mains vides ! Manipuler apaise et facilite la concentration, disait Maria Montessori !

✓ **Fournissez des repères visuels** à votre proche : disposez le matériel nécessaire à l’activité sur un plateau, dont la couleur tranche avec le matériel de l’activité, afin de favoriser son autonomie.

✓ **Asseyez-vous du côté dominant** de votre proche (celui qui est le plus valide).

✓ **Soyez patient**, ne bousculez pas votre proche, **respectez les silences**, répétez ce qu’il vous a dit, pour montrer que vous l’écoutez activement. **Valorisez votre proche** en réagissant avec enthousiasme.

✓ **Clôturez l’activité en 3 temps** : d’abord, remerciez votre proche ; puis, demandez-lui s’il a apprécié cette activité ; enfin, demandez-lui s’il aimerait recommencer !

PRÉPARATION EN AMONT :

Préparer tout votre matériel en amont et disposer le tout sur un plateau pour que cela soit bien visible et pratique pour vous.

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES :

- **150 g de poudre d'amandes**
- **150 g de beurre doux mou**
- **150 g de sucre en poudre**
- **3 petits œufs + 1 jaune pour la dorure**
- **2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre**
- **1 fève (petit sujet en porcelaine ou 1 haricot sec)**
- **sucre glace**

ASTUCE HELPY :

Afin de passer un bon moment avec votre proche faites le participer. Et pour encore plus de plaisir sachez que vous pouvez le laisser cacher la fève et aussi décorer le dessus de la galette à l'aide d'une fourchette en dessinant des croisillons ou d'autres motifs.

DÉROULÉ DE L'ACTIVITÉ:

1/ PRÉPARATION DE LA FRANGIPANE

Dans un grand saladier, mélangez au fouet le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez les œufs un à un avant d'ajouter la poudre d'amandes.

2/ MONTAGE DE LA GALETTE

Couvrez une plaque à pâtisserie d'une grande feuille de papier sulfurisé. Sortez 1 des deux rouleaux de pâte feuilletée du réfrigérateur au dernier moment; étalez-le sur la plaque à pâtisserie, dessinez un cercle de 20 cm au centre, garnissez-le de frangipane et proposez à votre proche d'ajoutez la fève.

Humidifiez au pinceau le cercle de pâte autour de la garniture et déposez délicatement la seconde abaisse de pâte par-dessus. Soudez bien du bout des doigts les deux abaisses autour de la garniture et coupez la pâte en laissant 3,5 cm autour de la frangipane puis crantez le tour de la galette.

Glissez le plateau 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Sortez la galette du réfrigérateur, retournez-la rapidement et reposez-la donc "à l'envers" sur la plaque de cuisson toujours recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez la galette de jaune d'œuf au pinceau, remettez-la 10 min au réfrigérateur puis dorez-la une seconde fois. Percerez un tout petit trou au centre de la galette et, à la pointe d'un couteau, proposez à votre proche de dessinez des croisillons.

3/ CUISSON DE LA GALETTE

Enfournez pour 30 à 40 min de cuisson, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

4/ FINITION ET DRESSAGE

En fin de cuisson, saupoudrez la galette de sucre glace au travers d'une petite passoire et glissez-la 1 à 2 min sous le gril du four.

Puis glissez la galette sur une grille et laissez-la tiédir dans la cuisine.

Miam ! Régalez-vous !

ACTIVITÉS d'helpy

AUTRES RECETTES POUR SURPRENDRE VOTRE FAMILLE :

LA GALETTE DES ROIS AUX POMMES ET AU CARAMEL BEURRE SALÉ :

https://www.cuisineaz.com/recettes/galette-des-rois-aux-pommes-et-caramel-au-beurre-sale-50637.aspx

LA GALETTE DES ROIS FRANC-COMTOISE :

https://www.cuisinelolo.fr/2014/01/09/galette-des-rois-franc-comtoise/