

1ère campagne CPF

Si vous souhaitez mobiliser votre CPF, c'est le moment !!!

La première campagne CPF est ouverte jusqu'au **28 février 2025**.

Pour bénéficier du CPF, vous devez en faire la demande auprès de votre responsable ou correspondant local de formation de votre structure à partir du formulaire ci-dessous.

[Formulaire mobilisation CPF](#)

Mais avant, il convient de vérifier ses droits à la formation en consultant son compte formation à partir du lien ci-dessous :

[Mon compte formation](#)

**MOBILISATION DE VOTRE
COMPTE PERSONNEL DE
FORMATION : CPF**

MOBILISEZ-LE !!!

Temps de Préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 8 personnes

• 2 pâtes feuilletées • 1 banane • 15 g de noix de coco râpée • 50 g de sucre en poudre • 1 cuillère à soupe de rhum blanc • 40 g de pain d'épices • 1 œuf • 35 g de poudre d'amande • 50 g de beurre mou • 1 jaune d'œuf

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C,
- Pelez et coupez la banane en rondelles,
- Coupez le pain d'épices en cubes,
- Mélangez le sucre avec le beurre mou dans un saladier,
- Ajoutez l'œuf entier puis la poudre d'amande, la noix de coco et le rhum. Mélangez,
- Déroulez une première pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson,
- Étalez la crème amande-noix de coco sur le fond de pâte en laissant 1,5 cm au bord,
- Répartissez sur le dessus les rondelles de banane et les cubes de pain d'épices,
- Glissez la fève sur la garniture en l'enfonçant légèrement,
- Déroulez la seconde pâte feuilletée sur la garniture et faites-la adhérer à la première pâte en appuyant avec vos doigts sur le bord,
- Dessinez des rayures sur la galette avec la pointe du couteau, sans percer la pâte,
- Badigeonnez la galette de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau,
- Enfournerez pendant 10 minutes puis baissez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- Dégustez tiède ou froid.

Galette des rois créole



**Retrouvez toutes nos recettes sur le site de l'UNSA
AGRICULTURE et sur les réseaux sociaux**



<https://www.unsa-agriculture.fr>



[UNSA AAF](#)



[UNSA AAF](#)