

alimentarium



GALETTE DES ROIS

Galette des rois

Le 6 janvier, on célèbre l'Épiphanie, la fête des rois. N'oubliez pas de glisser la fève de votre choix dans la traditionnelle galette à la frangipane avant de la cuire !

Ingrédients

30 g de beurre
30 g de sucre
30 g d'amandes moulues
1 œuf
10 g de farine
30 g de crème vanille
1 goutte d'amande amère
2 disques de 20 cm de diamètre de pâte feuilletée

Réalisation

- Battre le beurre, le sucre et les amandes.
- Ajouter un œuf et bien fouetter.
- Ajouter la farine, la crème vanille et l'amande amère, puis mélanger délicatement.
- Avec du jaune d'œuf, dorer le bord du premier disque de pâte feuilletée.
- Garnir le disque de crème d'amande en laissant un bord de 1 cm.
- Déposer la fève.
- Recouvrir avec le second disque de pâte feuilletée.
- Dorer la surface de la galette et « chiqueter » (ciseler) le bord avec un couteau.
- Décorer la surface avec le couteau.
- Cuire la galette à 200°C pendant 10 min, puis baisser à 180°C et continuer à cuire pendant 15 min.
- Sortir la galette du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour la petite histoire...

La coutume de « tirer les rois » fait écho à d'anciennes pratiques païennes. Lors des Saturnales romaines, on dissimulait un petit haricot dans un gâteau et on octroyait à celui qui le trouvait d'exhausser tous ses souhaits. La tradition de la fève a perduré au fil des siècles et le « roi d'un jour » est désormais couronné le 6 janvier. Le haricot, par contre, fut remplacé par une figurine de porcelaine dans les années 1870. C'est un fabricant de poupées qui eut l'idée de proposer aux confiseurs des fèves variées, allant des santons aux porte-bonheurs.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org