

LA GALETTE DES ROIS

La recette



LES INGRÉDIENTS

- . PATE FEUILLETEE
- . 140 G DE POUDRE D'AMANDE
- . 100 G DE SUCRE FIN
- . 2 OEUFS
- . 75 G DE BEURRE MOU
- . 1 JAUNE D'OEUF
- . 1 FEVE

PREPARATION

ETAPE 1 : PLACER UNE PATE FEUILLETEE DANS UN MOULE A TARTE.

PIQUER LA PATE AVEC LA FOURCHETTE.

ETAPE 2 : DANS UN SALADIER, MELANGER LA POUDRE D'AMANDES, LE SUCRE, LES 2 OEUFS ET LE BEURRE MOU.

ETAPE 3 : PLACER LA PATE OBTENUE DANS LE MOULE A TARTE ET Y CACHER LA FEVE.

ETAPE 4 : RECOUVRIR AVEC LA 2EME PATE FEUILLETEE EN COLLANT BIEN LES BORDS.

ETAPE 5 : FAIRE DES DESSINS SUR LE COUVERCLE ET BADIGEONNER AVEC LE JAUNE D'OEUF.

ETAPE 6 : ENFOURNER PENDANT 20 A 30 MIN A 200°C (THERMOSTAT 6- 7) ; VERIFIER LA CUISSON.



BON APPETIT !

LA GALETTE DES ROIS EST UNE GALETTE TRADITIONNELLEMENT ÉLABORÉE À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE ET D'AMANDES (SOUS UNE PRÉPARATION DE FRANGIPANE), ET ESSENTIELLEMENT CONSOMMÉE DANS UNE MAJEURE PARTIE DE LA FRANCE, EN BELGIQUE, EN SUISSE, AU LUXEMBOURG, AU QUEBEC, EN ACADIE ET AU LIBAN.

ELLE EST DÉGUSTÉE À L'OCCASION DE L'ÉPIPHANIE, UNE FÊTE CHRÉTIENNE QUI CÉLÈBRE LA VISITE DES TROIS ROIS MAGES A L'ENFANT JÉSUS, CÉLÉBRÉE SELON LES PAYS LE 6 JANVIER, OU LE PREMIER DIMANCHE APRÈS LE 1ER JANVIER.

EN BELGIQUE, LA COMMUNAUTÉ NÉERLANDOPHONE LUI DONNE EN EFFET LE NOM DE DRIEKONINGENTAART (TARTE DES TROIS ROIS). CERTAINES VARIANTES DE LA GALETTE FONT APPARAÎTRE DES BOULES SYMBOLISANT LES MAGES, OU DES FRUITS CONFIS REPRÉSENTANT LES PIERRES PRÉCIEUSES ORNANT LES COURONNES.

LA GALETTE DES ROIS, QUI A DÉPASSÉ SA SIGNIFICATION RELIGIEUSE DANS LE MONDE MODERNE EST DÉSORMAIS L'OCCASION DE SE RETROUVER EN FAMILLE OU ENTRE AMIS.



J'AI ÉCRIT UN ARTICE SUR LA GALETTE

PARCE-QUE J'AIME BIEN LA GALETTE DES ROIS.

SARAH

Source : [WIKIPEDIA](#)

LE CHOCOLAT



LE CHOCOLAT, TERME D'ORIGINE MESOAMERICAINE, EST UN ALIMENT PLUS OU MOINS SUCRE PRODUIT A PARTIR DE LA FEVE DE CACAO.

CELLE-CI EST FERMENTEE, TORREFIEE, BROYEE JUSQU'A FORMER UNE PATE DE CACAO LIQUIDE DONT EST EXTRAITE LA MATIERE GRASSE APPELEE BEURRE DE CACAO.

LE CHOCOLAT EST CONSTITUE DU MELANGE, DANS DES PROPORTIONS VARIABLES, DE PATE DE CACAO, DE BEURRE, DE CACAO ET DE SUCRE, AUXQUELS SONT AJOUTEES EVENTUELLEMENT DES EPICES, COMME LA VANILLE, OU DES MATIERES GRASSES VEGETALES.

CONSOMME INITIALEMENT SOUS FORME DE XOCOATL (BOISSON EPICEE) AU MEXIQUE ET EN AMERIQUE CENTRALE, LE CHOCOLAT SE DEMOCRATISE AVEC LA REVOLUTION INDUSTRIELLE.

AU XVI SIECLE, IL EST CONSOMME SOUS FORME SOLIDE (CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT) OU LIQUIDE (CHOCOLAT CHAUD).

LE CHOCOLAT SE RETROUVE DANS DE NOMBREUX DESSERTS TELS QUE LES CONFISERIES, BISCUITS, GATEAUX, CREMES GLACEES, TARTES, BOISSONS.

OFFRIR DU CHOCOLAT, MOULE DE DIFFERENTES MANIERES, EST DEvenu TRADITIONNEL LORS DE CERTAINES FESTIVITES : ŒUFS, LAPINS, POULES, CLOCHES, ET PETITES FIGURINES DE POISSONS OU FRUITS DE MER A PAQUES, PIECES DE MONNAIE POUR HANOUCCA, TRUFFES POUR NOËL, CŒURS POUR LA SAINT-VALENTIN, OU LES TRADITIONNELLES MARMITES DE LA FETE DE L'ESCALADE EN SUISSE DANS LE CANTON DE GENEVE.

J'AI CHOISI LE THEME DU CHOCOLAT PARCE-QUE J'AIME BIEN CELA.

J'EN MANGE PARFOIS ET J'AIMERAIS EN MANGER PLUS.

J'AIME SURTOUT LE CHOCOLAT AU LAIT, MAIS AUSSI LE NOIR.

VIVE LE CHOCOLAT QUI MET DE BONNE HUMEUR !!

OUMAIMA

Source : WIKIPEDIA