

La Recette du mois

La galette des rois

La naissance de Jésus, la crèche, la présentation de l'enfant aux Rois Mages -Melchior, Gaspard et Balthazar-, porteurs de précieux présents : l'or, l'encens et la myrrhe...

C'est au cours de la commémoration de cette visite par les chrétiens, le premier dimanche de janvier, que l'on prit l'habitude de se réunir pour désigner à l'aide d'une fève glissée dans un gâteau un roi ou une reine...

Une légende veut que la première fève ait été une bague perdue dans la pâte de la galette que confectionnait Peau d'Ane...

La tradition fait remonter l'usage de la fève au XIIIe siècle: elle symbolisait les secrets de la vie. Bien vite, la fève fit place à des pièces d'or puis à de petits objets de porcelaine: roi, reine, petit Jésus, baigneur, étoile, coeur, animaux, couronne, etc. De nos jours, ces nombreuses petites fèves s'illustrent dans de belles collections, pour le plus grand bonheur des fabophiles.

La galette, ronde et plate, à l'origine faite de pâte plutôt lourde, s'alléga et devint par la suite multiple: feuilletée, demi-feuilletée, dite "de plomb", bâtarde, de Madrid, de Suisse, bretonne, normande, fondante, du Périgord, salée... En Aquitaine, c'est une brioche en couronne truffée de fruits confits et de sucre en grains; dans le Sud-Est, on la trouve également sous forme de pâte briochée (pogne de Romans, fougasse, pompes de Provence.).

L'affinage de la pâte feuilletée fit de la galette des rois un gâteau délicieusement léger, fleurant bon le beurre et le fondant. Ce fut la seconde épouse d'Henri IV, Marie de Médicis, qui, en quittant l'Italie, se fit remettre la recette d'une crème à la poudre d'amande, élaborée par le cuisinier de son plus proche soupirant, le comte Frangipani. La recette plut à la Cour de France et est toujours appréciée de nos jours.

Bien évidemment déclarée "anticivique" sous la Révolution, elle franchit ce cap difficile sous la forme d'un bonnet phrygien... pour reprendre à la première occasion sa forme originelle.

La confection de la galette des rois ne demande pas un savoir-faire de grand pâtissier, surtout si l'on achète de la pâte feuilletée toute prête...

Très important: la coutume veut que ce soit la plus jeune personne de l'assemblée qui "tire les rois" et distribue les parts de galette aux convives !

Donc achetez votre pâte feuilletée en disque (2), réalisez une dorure, œufs, lait, une pointe de sel.

Crème d'amande : 100 gr de sucre, 100 gr de poudre d'amandes, 100 gr de beurre mou, 2 œufs et 10 gr de farine.

Mélangez bien le tout. Dresser sur votre disque inférieur. Bien dorer le tour.

Recouvrir de votre second disque (sans oublier de déposer une fève....)

Dorer l'ensemble et réaliser un décor avec la pointe d'un couteau et enfourner 20 min à 170°C. Bon appétit.....

L'Atelier G.

Fabien Pairen - Artisan Cuisinier

EURL au capital de 2000 €

Traiteur – Organisateur de réceptions

1, rue de la Chatière - 89100 Fontaine la Gaillarde

SIRET : 50357512800015 RCS SENS. TVA intracommunautaire : FR60503575128

Tél. : 03.86.97.81.32 – Port. : 06.27.23.28.67

Site : www.atelier-g-traiteur.com

Courriel : atelier.g@orange.fr