

Les recettes de l'Epiphanie et la Chandeleur

LA GALETTE DES ROIS

Ce gâteau à fève est un héritage des romains : entre décembre et janvier, lors des fêtes des saturnales, ils tiraient au sort le « roi d'un jour » parmi leurs esclaves. Celui qui tombait sur la fève avait tous les droits jusqu'au soir, puis il rentrait à sa condition d'esclave ou était mis à mort... Les chrétiens ont repris la tradition de ce gâteau et en ont fait une tradition moins barbare en la faisant correspondre avec la visite des mages à l'enfant Jésus.

Préparation : 15 min Cuisson : 30 à 35 min

Niveau : facile

Ingédients :

Deux pâtes feuilletées
125 g d'amandes en poudre
125 g de beurre mou
125 g de sucre
2 œufs
1 fève
1 couronne.



Préchauffer le four à 180°.

Battre à la fourchette le beurre mou et l'amande en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les amandes et les œufs.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Dérouler dessus la 1^{ère} pâte feuilletée. Étaler la crème d'amandes à 1,5 cm du bord. Placer la fève dans la crème près du bord. Recouvrir l'ensemble avec la seconde pâte feuilletée, en retournant les bords des deux pâtes. Piquer la pâte du dessus avec une fourchette sur l'ensemble de la surface. Avec un pinceau à cuisine, badigeonner la galette avec un peu de lait pour la faire dorer un peu à la cuisson. Enfourner.

LES CREPES AU LAIT

Comme la galette, la crêpe était à l'honneur pendant les saturnales. Par leur couleur et par leur forme, ces deux recettes rappellent le soleil qui manque tant en hiver ! Les chrétiens ont pris pour habitude de manger des crêpes le jour de la Chandeleur, qui est la fête de la Présentation de Jésus au Temple de Jérusalem.

Préparation de la pâte : 10 min - Repos de la pâte : 2 heures - Niveau : Moyen

Ingédients :

160 g de farine
3 œufs
Un demi-litre de lait
Une pincée de sel
Un peu d'huile (à part, dans un ramequin)

Garniture des crêpes au choix : confiture, pâte à tartiner, caramel au beurre salé...



Dans une jatte, mélanger la farine, le sel et les œufs. Ajouter un tout petit peu de lait et mélanger. Renouveler cela plusieurs fois. Une fois que la pâte commence à être plus malléable, ajouter tout le reste de lait. Laisser reposer 2 heures.

Entre chaque cuisson de crêpes, huiler la poêle avec un coton ou un essuie-tout imbibé d'huile.

Pour ceux qui ne peuvent pas prendre de lait de vache ou du lait d'avoine, il est possible de le remplacer par du lait d'amande. C'est tout aussi bon !