



## Galette des Rois

Am 6. Januar wird l'Epiphanie in Erinnerung an die Heiligen Drei Könige gefeiert. Dazu gehört in Frankreich auch der Galette des Rois. Dies ist ein besonderer Kuchen, in dem ursprünglich eine Bohne, heutzutage eine kleine Figur, la fève genannt, versteckt ist. Wer die Figur in seinem Kuchenstück findet, ist der König oder die Königin des Tages und darf sich ein/-e König/-in auswählen. Wie schmeckt aber dieser Kuchen? Ergänzen Sie das folgende Rezept und probieren Sie es aus!



1 Retrouvez les différentes parties de la recette puis complétez la liste d'ingrédients.

Ustensiles

Pour 8 personnes

Préparation

Suggestion

Ingrédients

a \_\_\_\_\_

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Niveau : assez difficile

b \_\_\_\_\_

➤ 2 rouleaux de \_ \_ \_ \_ \_ feuilletée

➤ 100 g de \_ \_ \_ \_ \_

➤ 100 g de \_ \_ \_ \_ \_

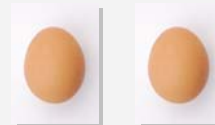
➤ 2 \_ \_ \_ \_ \_ entiers

➤ 100 g de poudre d' \_ \_ \_ \_ \_

➤ Extrait d'amandes amères

➤ 1 cuillère à soupe de Rhum

➤ 1 jaune d' \_ \_ \_





## Galette des Rois

c \_\_\_\_\_

Un plat à tarte, une plaque de cuisson, une feuille de cuisson, un saladier, une fève

d \_\_\_\_\_

1. Dans un saladier, travailler le beurre en pommade.
2. Verser le sucre semoule. Ajouter les oeufs un par un, puis la poudre d'amandes. Parfumer avec quelques gouttes d'extrait d'amandes amères et un peu de rhum.
3. Déposer un disque de pâte feuilletée sur une plaque garnie d'une feuille de cuisson.
4. Étendre une couche de crème d'amandes sur la pâte feuilletée. N'oubliez pas de placer la fève.
5. Recouvrir avec le deuxième disque et bien coller les bords avec de l'eau.
6. Faire des lignes avec la pointe d'un couteau et dorer à l'oeuf.
7. Mettre à four moyen (180 °) pendant 35 mn.

e \_\_\_\_\_

Accompagner la galette avec de la clairette de Die ou du Musact de Frontignan.

- 2 Inventez une nouvelle recette en changeant 3 ingrédients et donnez-lui un nouveau nom.

Nouveaux ingrédients :

---

---

---

Nom de la recette :

---

**Lösungen**  
1 a Pour 8 personnes – b Ingrédients – c Ustensiles – d Préparation – e Suggestion  
Liste d'ingrédients : 2 rouleaux de pâte feuilletée – 100 g de beurre – 100 g de sucre –  
2 œufs entiers – 100 g de poudre d'amandes – 1 jaune d'œuf  
2 Réponse libre