

<https://simone-veil.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article422>



Connaissez-vous la véritable tradition de l'Epiphanie ?

- CDI - C'Veil : La gazette du collège -

Date de mise en ligne : vendredi 6 janvier 2017

Copyright © Collège Simone Veil - Tous droits réservés



Connaissez-vous la véritable tradition de l'Épiphanie ?

« Apparition » est la traduction de *épiphanie*. Cette tradition a débuté en Orient un 6 janvier.

Ce jour célèbre la visite des rois mages venus rendre hommage à l'enfant Jésus, le Messie. L'**Épiphanie** est une fête chrétienne qui se fête le deuxième dimanche après Noël, c'est-à-dire le premier dimanche qui suit le 1er janvier.

Ce jour-là, on fait des galettes appelées « galettes des rois », gâteaux contenant une fève. Celui ou celle qui trouve la fève dans sa part de tarte est surnommé(e) roi ou reine pendant le reste de la journée.



Autrefois, la fève était un légume immangeable . La tradition voulait que la personne la plus jeune de la table aille se cacher sous celle-ci. C'est elle qui attribuait chacune des parts coupées aux différents membres rassemblés autour de la table. Aujourd'hui encore certaines personnes appliquent cette coutume pour le moins étrange, en revanche, les plus gourmands mangent ce gâteau directement.

Recette :

Pour préparer la galette des rois il vous faut :

- 140g de poudre d'amandes
- 2 pâtes feuilletées
-



100g de sucre

- 2 œufs
- 75g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Connaissez-vous la véritable tradition de l'Epiphanie ?

- 1 fève

Faire préchauffer le four à 200Â°.

Placer la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquer la avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amande, les œufs et le beurre mou.

Verser la préparation obtenue et y cacher la fève.

Déposer ensuite la deuxième pâte sur le mélange, bien coller les bords.

A l'aide d'un pinceau, étaler le jaune d'œuf. Vous pouvez faire des dessins.

Mettre ensuite la galette dans le four déjà préchauffé.

Laisser cuire entre 20 et 30 minutes (thermostat 6-7). Attention, surveillez la cuisson.

Sortir alors la galette du four, là voila toute chaude !

Laissez là tiédir quelques instants.

Il est temps de passer à table. Et pourquoi ne pas essayer de suivre la fameuse tradition décrite plus haut.

Bonne dégustation !

Andréa et Enola, 4e5