

Le principe de la galette des Rois aujourd'hui :

Qu'on aime ou pas la galette des Rois, on prend plaisir à se réunir en famille juste pour le rituel qui va avoir lieu. Le plus jeune enfant de la famille se cache sous la table pour attribuer les parts à tous les membres présents. Chacun déguste ensuite sa part du gâteau et celui qui trouve la fève est le roi ou la reine du jour. L'élu choisit un roi ou une reine et lui remet la couronne.

BRIOCHE DES ROIS

Pour 2 brioches : (et moi j'ai cru que c'était pour une seule couronne briochée...Alors soit vous faites bien 2 brioches, soit vous divisez les ingrédients par 2 si vous trouvez une poule qui pond des demi-oeufs)

Temps préparation 20minutes, repos 1h40, cuisson 40 minutes (ah oui, c'est long....)

5 oeufs, 500 gr de farine T55, 2 sachets de levure désydratée, 6g de sel, 100 gr de crème fraîche liquide 35% de MG (10 cl), 125 gr de beurre coupé en dés, 100 gr de sucre en poudre, 1 cuil à café de rhum , 1 cuil à café d'extrait de vanille, 1 cuil à soupe de fleur d'oranger.

Cassez les 5 oeufs dans une casserole, faites-les chauffer au bain marie à 35° tout en battant au fouet. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et la crème fraîche. Ajoutez les 2/3 d'oeufs puis mélangez. Pétrissez la pâte au robot pendant 3 minutes vitesse 1 (ou à la main si vous n'avez pas de robot adéquat mais que vous avez des muscles). Ajoutez les oeufs restants, le beurre coupés en dés et le sucre. Pétrissez à nouveau 12 minutes en vitesse 2. Lorsque la pâte forme une boule (là j'avoue que c'était un peu collant, j'ai du rajouter de la farine), incorporez le rhum, la vanille et la fleur d'oranger puis pétrissez 3 minutes vitesse 2. Laissez reposer 1 heure à température ambiante (recouvrir d'un torchon)

1 heure plus tard, sur votre plan de travail, faire ~~une boule~~ non 2 boules pour 2 brioches ! Allongez-les (roulez avec vos mains en partant du centre pour l'allonger) puis donner la forme d'une couronne. N'oubliez pas d'insérer la fève !!! Dorez avec un oeuf battu et saupoudrez de grains de sucre ou fruits confits. Couvrir d'un torchon et laissez reposer encore 40 minutes pour que la pâte lève encore. Préchauffez le four à 180. Lorsque le four est chaud et la pâte bien levée, faites cuire environ 40 min (surveillez la coloration)

GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

Ingrédients :

- **2 disques de pâte feuilletée**
- **80 gr de sucre semoule**
- **3 jaunes d'oeufs**
- **125 gr d'amandes en poudre**
- **100 gr de beurre mou**
- **1 cuillère à soupe de rhum**
- **2 fèves**



Mélanger au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre. Quand le mélange devient blanc et mousseux, ajoutez les amandes en poudre et remuer à nouveau.

Incorporez le beurre ramolli (ou fondu et froid), puis le rhum. Vous obtenez un mélange onctueux, la frangipane est prête!

Déroulez la pâte sur une plaque silicone ou sur la plaque du four en conservant le papier de cuisson, piquez légèrement le fond et étalez la frangipane jusqu'à 3 centimètres du bord environ.

Déposez deux fèves (un roi et une reine!), humidifiez les bords à l'eau à l'aide d'un pinceau, déroulez la deuxième pâte sur le tout. Soudez les bords sur environ 1 centimètre et enduisez la pâte avec l'oeuf battu.

Tracez des croisillons ou rosace à l'aide d'un couteau. Vous pouvez éventuellement décorer la galette avec des tombées de pâte que vous modèlerez par exemple en forme de feuilles ou de lanières...

Enfournez, dans un four préchauffé 15 minutes à 200° (th7) puis pendant environ 35 minutes à 180° (th6). Attention surveillez bien! Baissez éventuellement à mi-cuisson thermostat 5/6 si vous voyez que la pâte dore trop.