

La Galette des Rois

Lisez le texte suivant pour en apprendre davantage sur la tradition de la galette des rois.

La galette des rois est un gâteau traditionnel lié à la fête de l'Épiphanie, célébrée le 6 janvier. Autrefois, on associait cette date à la visite des Rois mages à l'Enfant Jésus. Aujourd'hui, c'est aussi l'occasion de déguster une galette composée de pâte feuilletée et de crème d'amandes, appelée « frangipane ». À l'intérieur, on cache une petite figurine en porcelaine ou en plastique, appelée « fève ».



La tradition veut que la personne la plus jeune de la famille se glisse sous la table et désigne à qui revient chaque part de galette, afin d'éviter toute tricherie. Celui ou celle qui trouve la fève dans sa part devient le roi ou la reine, et a le privilège de porter la couronne en carton doré. Certaines familles gardent la fève comme souvenir, d'autres l'offrent à l'église ou collectionnent les plus belles pièces.

Au-delà de sa portée religieuse, la galette des rois est un moment de convivialité et de partage. Dans de nombreuses entreprises, on se réunit pour « tirer les rois » entre collègues, et certaines boulangeries proposent même des fèves originales ou personnalisées. En plus de la galette à la frangipane, il existe des variantes régionales : la brioche des rois provençale, décorée de fruits confits, est très populaire dans le sud de la France.

Activité 1. Questions

1. **De quoi est composée la galette des rois la plus courante en France ?**
 - a) De brioche et de fruits confits
 - b) De pâte feuilletée et de frangipane
 - c) De pâte sablée et de chocolat
2. **Pourquoi la personne la plus jeune se cache-t-elle sous la table pendant la dégustation ?**
 - a) Pour préparer la galette en secret
 - b) Pour éviter que quelqu'un ne triche lors de la distribution des parts
 - c) Pour récupérer la fève le plus vite possible
3. **Que représente la fève dans la galette des rois ?**
 - a) Une simple décoration sans lien avec la tradition
 - b) Un morceau de sucre coloré
 - c) Une petite figurine cachée à l'intérieur de la galette
4. **Qu'arrive-t-il à la personne qui trouve la fève ?**
 - a) Elle doit préparer la prochaine galette
 - b) Elle devient roi ou reine et porte une couronne
 - c) Elle paye la galette pour tout le monde

5. Quelle est l'autre version de la galette des rois répandue dans le sud de la France ?

- a) Une galette garnie de crème pâtissière au chocolat
- b) Une brioche décorée de fruits confits
- c) Une tarte salée aux légumes

Activité 2. Regardez [la vidéo](#) attentivement et complétez les phrases avec les mots manquants.

1. Pour préparer une vraie _____, il faut d'abord mélanger la crème d'amande et la _____.
2. On utilise souvent une _____ inversée, mais on peut aussi prendre une version rapide ou du commerce.
3. Il ne faut pas oublier de cacher une _____ dans la galette.
4. Pour obtenir une crème pâtissière, on fouette des jaunes d'œufs, du sucre et de la _____, puis on ajoute un peu de farine.
5. Une fois la crème épaissit, on ajoute 10 g de _____.
6. On préchauffe le _____ à 180 °C.
7. On dépose la garniture au centre du premier disque de pâte en laissant 3 cm de _____ autour.
8. On badigeonne les bords avec un peu d'eau puis on les scelle ; on dore la galette avec un _____.
9. Pour faire briller la galette, on prépare un _____ à base de sucre et d'eau que l'on applique en fin de cuisson.

Activité 3. Indiquez si elles sont vraies (V) ou fausses (F) en vous basant sur la recette présentée dans la [vidéo](#).

1. La galette des rois traditionnelle se compose uniquement de crème d'amande.
2. Il est possible d'aromatiser la frangipane avec du rhum.
3. On doit cuire la galette à 250 °C pendant 20 minutes.
4. La « cheminée » que l'on crée au centre de la pâte permet à la vapeur de s'échapper.
5. Le sirop à appliquer sur la galette se prépare avec de l'eau et du sucre que l'on fait bouillir.
6. Pour éviter que la crème ne coule, on scelle les bords de la galette avec un peu de lait.
7. Pour faire la crème pâtissière, il faut faire épaissir le mélange d'œufs, de sucre et de fécule sur le feu.

Réponses**Activité 1.**

1. **b)** De pâte feuilletée et de frangipane.
2. **b)** Pour éviter que quelqu'un ne triche lors de la distribution des parts.
3. **c)** Une petite figurine cachée à l'intérieur de la galette.
4. **b)** Elle devient roi ou reine et porte une couronne.
5. **b)** Une brioche décorée de fruits confits.

Activité 2.

1. frangipane, crème pâtissière
2. pâte feuilletée
3. fève
4. fécule de maïs
5. beurre
6. four
7. bords
8. jaune d'œuf
9. sirop

Activité 3.

1. Faux (la frangipane est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande).
2. Vrai (on peut ajouter un bouchon de rhum).
3. Faux (on la cuit à 180 °C pendant environ 45 minutes).
4. Vrai (c'est pour laisser s'échapper la vapeur).
5. Vrai (on fait bouillir le sucre et l'eau).
6. Faux (on scelle les bords avec un peu d'eau, pas de lait).
7. Vrai (c'est en la cuisant à feu doux que la crème pâtissière épaissit).