



LA GALETTE DE ROIS

Tantôt à la frangipane, tantôt aux pommes, à la fleur d'oranger, au chocolat ou encore au praliné, la galette des rois est une tradition ancestrale et gourmande célébrée au mois de Janvier.



Les origines de cette galette



Il existe plusieurs versions quant à l'origine de cette tradition. On sait que les Romains tiraient déjà la galette des rois à l'occasion des Saturnales, en l'honneur du Dieu Saturne. C'était ainsi l'occasion de tirer au sort à l'aide d'une fève un "Roi du jour" parmi la plus basse classe sociale qui décidait de tout pendant 24H. Plutôt pas mal non?

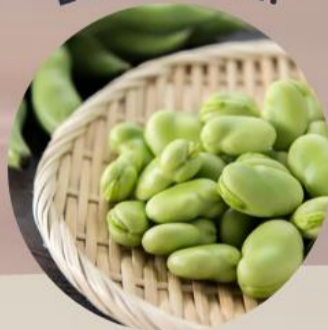
Pour les Chrétiens, le 6 Janvier n'est pas seulement la galette des rois, c'est "L'Epiphanie", autrement dit, c'est la célébration de la venue des Rois Mages, chargés d'or, de myrrhe et d'encens!

"Frites pour tout le monde à la cantine!"



La Frangipane

Le savais-tu?



Ca n'a pas l'air très appétissant comme ça, mais la Frangipane est largement responsable du succès retentissant de la Galette des Rois! Ce mélange de beurre, d'amandes et de crème pâtissière peut toutefois être remplacé par de la compote de pommes, du chocolat ou encore de la confiture. La Galette des Rois s'adapte donc aux papilles de tous et régale les grands comme les petits!

A l'époque des Romains, on utilisait de véritables fèves, de petits haricots verts. Au Moyen-Age, le détenteur de la fève n'a plus vraiment le pouvoir, il ne donne plus d'ordres mais doit à la place offrir des rafraîchissements au reste de la table. Certains, mauvais joueurs, avalaient la fève pour ne pas payer. Les véritables fèves ont ainsi été remplacées par des petits sujets en porcelaine pour éviter que le "Roi" puisse tricher ou qu'il s'étouffe.

