

# Ma galette des rois

Je ne vous parlerai plus du gentil papa Noël. Il est reparti dans son joli village enneigé il y a quelques jours. Épuisé par son périple et le foie un peu chargé des multiples biscuits et verres de lait qu'il a ingurgités au pied des sapins pour marquer son passage. Laissons-le fêter tranquillement la nouvelle année en compagnie de ses lutins qui profitent de leurs vacances annuelles.

J'espère que vous avez tous passé de belles fêtes de Noël et que votre foie à vous n'est pas trop chargé. Si c'est le cas, j'ose parier que le lait, par contre, n'y est pas pour grand-chose. Petits coquins ! Vous pouvez me le dire, on est tous à la même. Pour cette fois, ayez foi en ce remède pour le foie : un verre d'eau chaque matin avec le jus d'un citron pressé pendant une bonne semaine et hop, il sera tout beau pour affronter vos futures festivités de 2015. Oui je sais, il y a encore l'incontournable Nouvel-An demain. Avec toutes les réjouissances diététiques qu'il comporte. La fondue chinoise ou bourguignonne et ses sauces à la mayonnaise, les restes du saumon fumé ou de foie gras qui traînent par là, et le champagne. Ou la clairette. Et le vin. Blanc, rosé, rouge. Nouvel-An est un arc-en-ciel d'excès qui ponctue tous ceux des jours précédents. Ok, vous irez acheter vos citrons le 3 janvier. Pour être



## Pour une galette de 32 centimètres

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 35 minutes

- 3 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf entier
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 180 cl de lait + un peu pour dorer
- 2 càs de maïzena
- 120g de sucre
- 100g de beurre à température ambiante
- 150g de poudre d'amandes blanches
- 2 pâtes feuilletées rondes abaissées
- 1 ou 2 fèves

en pleine forme la semaine prochaine.

Parce que mes chers lecteurs, il ne faudrait pas que la date du 6 janvier passe à la trappe tout-de-même. L'Épiphanie, ce n'est pas rien. Une jolie tradition que les enfants surtout adorent. Alors aujourd'hui je vous propose la recette de ma galette des rois.

Car selon mon homme, je suis la reine de la galette. Quel beau titre rarissime, je sens que je vais faire des jaloux. Mais c'est vrai qu'elle est délicieuse cette galette à la frangipane. Sucrée comme il faut, moelleuse à l'intérieur et croquante à l'extérieur. Elle vous laisse dans la bouche ce goût délicat de vanille et d'amande. Une vraie tendresse.

Tiède surtout, elle est divine. Mais froide elle est parfaite aus-

si. Vous pouvez la préparer la veille et la réchauffer quelques minutes au four au dernier moment en humidifiant un peu la pâte avec de l'eau ou du lait.

Quant aux fameuses fèves, vous en trouvez maintenant en principe en grande surface ou chez votre boulanger. Si vous n'en trouvez pas, faites comme beaucoup à l'époque: utilisez une vraie fève ou un haricot blanc sec. Et même si ce n'est pas vous qui tombez sur la fève le jour J, vous deviendrez vous aussi le roi ou la reine de la galette.

Je profite de ce dernier article de 2014 pour vous remercier pour tous les gentils commentaires entendus, lus et reçus depuis la naissance de cette chronique. Vraiment, merci ! Vous êtes adorables. Et je me réjouis de vous retrouver l'année prochaine.

Je vous souhaite à toutes et tous une excellente année 2015.

Que l'amour soit au rendez-vous chaque jour. Que votre santé soit excellente, tout comme votre appétit. Et comme a dit Saint-Exupéry: «Faites que le rêve dévore votre vie, afin que la vie ne dévore pas votre rêve».

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Préparez la crème pâtissière: dans un bol, mélangez 2 jaunes d'oeufs, la maïzena et 3 càs de lait avec un fouet. Dans une petite casserole, mettez le reste du lait à chauffer (sans bouillir) avec 30g de sucre. Versez le mélange de jaunes d'oeufs et sur feu moyen, fouettez sans cesse jusqu'à ce que la crème soit homogène et épaisse. Hors du feu, ajoutez 20g de beurre en petits morceaux et le sucre vanillé. Fouettez vivement, mettez le mélange dans un bol et laissez refroidir.

**2** Préparez la pâte d'amandes: Dans un récipient, mettez 90g de sucre et 80g de beurre. Mélangez soigneusement avec une spatule. Ajoutez l'oeuf entier et fouettez. Ajoutez la poudre d'amandes toujours en fouettant. Réunissez la crème pâtissière et la pâte d'amandes et mélangez bien. Mettez au frais si vous préparez le mélange à l'avance.

**3** Préchauffez votre four à 180°C. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez un cercle de

pâte et piquez avec une fourchette. Étalez la crème de l'intérieur vers l'extérieur afin de laisser environ 2cm de libre sur les bords. Cachez la ou les fèves à l'intérieur de la crème.

**4** Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf restant et 2 càs de lait. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau le pourtour de la galette. Placez le deuxième disque de pâte délicatement par-dessus. Appuyez sur tout le bord avec une fourchette pour souder les deux pâtes puis découpez

des petits triangles. Badigeonnez la galette du mélange oeuf-lait avec un pinceau. Attention à ne pas la laisser couler sur les bords car ils ne gonfleraient pas à la cuisson. Avec un couteau, dessinez de légères stries sur le dessus de la tarte sans la percer. Piquez la tarte avec une fourchette ou faites un petit trou au milieu pour que la vapeur puisse s'échapper. Enfournuez 35 minutes à 180°C. Dégustez tiède ou froid. ■