

Atelier de cuisine – La galette des Rois

Date et lieu : mercredi 13 janvier 2021, sur Zoom, à 16h00

Animatrices : Joel, gérante de la pâtisserie “Jocelyne” et Nathalie

Dans cet atelier, nous allons confectionner une galette des Rois, dessert traditionnel de la période de l'Épiphanie, à partager en famille ou entre amis. Celui qui trouve la fève est déclaré le roi pour la journée.



Ingrédients pour 2 galettes de 18 cm :

16 carrés de pâte feuilletée (8 carrés pour chaque galette)
Merci de la sortir du congélateur 15 mns avant le début de l'activité.

La crème pâtissière :

- ¼ l de lait ou 1 verre 1/4
- 50 gr de sucre semoule ou 4 cuillères à soupe
- 40 gr de jaunes d'oeuf soit 2 jaunes d'oeufs
- 10 gr de farine ou 1 cuillère à soupe
- 10 gr de maizena ou ½ cuillère à soupe

La frangipane :

- 60 gr de beurre ou 4 cuillère à soupe
- 60 gr de sucre glace ou 6 cuillère à soupe
- 100 gr de poudre d'amande
- 15 gr de farine ou 1,5 cuillère à soupe
- 60 gr d'oeufs soit un oeuf

Matériel :

- Un rouleau à pâtisser
- Une plaque à four
- Une fourchette
- 1 pinceau pour dorer au jaune d'oeuf
- 1 fouet
- 1 mixer
- 1 casserole
- Et ne pas oublier la fève et la couronne !!!

Niveau de difficulté : moyen

Temps moyen de réalisation : 25 mns de préparation + 30 mns de cuisson