

Sigonce ... De la galette à la tradition.

La galette des rois, qu'elle soit frangipane ou qu'elle soit briochée (gâteau des rois ou royaume), comme en Provence, est présente dans différentes coutumes depuis l'antiquité.

En France, ce gâteau commémorait à l'origine les rois mages venus présenter leurs dons à la naissance de Jésus. C'est d'ailleurs pourquoi les fèves illustrent la Nativité et les personnages de la crèche. Aujourd'hui, cette tradition a beaucoup perdu de sa symbolique religieuse et reste une fête gourmande avant tout.

Chez nous en Provence, ce dessert de l'Épiphanie, premier dimanche de janvier, se compose d'une sorte de brioche parfumée à la fleur d'oranger, recouverte de sucre et de fruits confits. La tradition veut qu'elle soit l'occasion de "tirer les rois". Une figurine est cachée dans la galette et la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée et devra offrir la prochaine galette.

Les fèves, bien qu'on en trouve encore dans certains gâteaux ont été remplacées en 1870 par des figurines en porcelaine ou plus récemment en plastique. Les collectionneurs pratiquent l'art de la favophilie ou fabophilie.

Pour assurer une distribution aléatoire des parts de galette, il est de coutume que le plus jeune se place sous la table et nomme le bénéficiaire de la part qui est désignée par la personne chargée de la découpe de celle-ci.

Jadis, l'usage voulait que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière appelée "part du Bon Dieu", "part de la Vierge", ou "part du pauvre", était destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis.

Dans notre village la tradition a été respectée, car nombreux sont les gâteaux qui ont été confectionnés ou achetés pour la circonstance. Non seulement les gourmands se sont régalés, mais en plus ils ont eu la chance, pour certains, de devenir une tête couronnée pendant quelques heures.

Chez Françoise Deville qui en avait confectionné deux : une à la frangipane et l'autre à la frangipane chocolat, on a fêté un double évènement : l'Épiphanie et l'anniversaire de sa fille Aline née un dimanche, le 6 janvier ... d'une certaine année !!!



Françoise Deville nous présente ses deux superbes galettes.

Ce n'est pas terminé, pour les malchanceux qui n'ont pu les goûter, elle vous donne sa recette.

Galette des rois à la frangipane.

- **Ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 125g d'amandes en poudre
- 125g de sucre en poudre
- 125g de beurre mou
- 2 œufs + un blanc (garder le jaune du 3ème pour le dessus)
- 1 fève
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Fleur d'oranger ou rhum.

- **Mode opératoire**

- Travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter les amandes, les œufs, la crème, le rhum et bien mélanger.
- Étalez la pâte feuilletée dans le moule, mettre la fève ou le sujet.
- Étalez la préparation précédente dessus, puis recouvrir de l'autre pâte et étalez sur cette 2ème pâte le jaune d'œuf préalablement mis de côté.
- Faire des traits dessus à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
- Préchauffer auparavant le four à 180°C ou position 6.
- Mettre à cuire 40 minutes tout en surveillant.
- ... // ...

Pour la frangipane au chocolat : même recette. Juste faire fondre une tablette de chocolat noir avec un peu d'eau à la casserole et ajouter à la préparation dès le début.