

[Galette feuilletée](#)



Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des produits](#)

Pâtisseries

#Hiver

Galette feuilletée

La galette, plutôt friable de l'extérieur avec sa pâte feuilletée, se déguste volontiers encore tiède, permettant à son cœur de pâte d'amandes fondant de libérer une odeur suave et irrésistible.

La galette feuilletée, telle que nous la connaissons aujourd'hui semble avoir évolué ces derniers siècles. C'est aux alentours de 1311 que les premiers écrits la mentionnent comme un « gâteau feuillé ». Sa seconde apparition dans des livres datés de 1651 lui donne une version beaucoup plus proche de la galette feuilletée actuelle. Quelle qu'en soit l'année où la galette apparut dans les étals des boulangeries, **les récits sont unanimes sur le fait qu'elle a déjà satisfait plus d'un gourmand !**

La star des commerces en janvier

Auparavant, la galette était vendue tout au long de l'année. Aujourd'hui, c'est en janvier uniquement qu'elle devient la star des étals des boulangeries et commerces. On la **retrouve principalement pour l'Épiphanie, du premier dimanche de janvier à la fin du mois**. Fourrée d'une fève en porcelaine, la galette se transforme en dessert ludique qui permet de « tirer les rois ». Des convives, celui qui mange la part de galette dans laquelle se trouve la fève se fait couronner et désigne sa reine, ou son roi, pour la journée. Une tradition qui permet de savourer la galette feuilletée renommée « Galette des Rois » pour l'occasion.

Crème d'amande ou frangipane à l'intérieur

Pour réaliser une galette, le pâton est en premier lieu aplati en rond par un rouleau selon la taille désirée, puis doré en deux temps au pinceau avec de l'œuf battu. Il faut alors étaler la crème d'amandes ou crème de frangipane, et y déposer la fève. Le tout est alors recouvert d'une seconde abaisse ronde, qui va être rayée à l'aide d'un petit couteau, puis le tout sera cuit de 25 à 45 minutes.