



Fêtez les Rois ! à vos galettes

Saveurs

Indétrônables concentrés de gourmandise, les desserts traditionnels de l'Épiphanie sont toujours aussi irrésistibles. Voici notre sélection des plus voluptueux d'entre eux.

Régalons-nous, la galette est toujours incontournable ; fêtons les Rois avec gourmandise et sens du partage avec ce dessert mêlant le moelleux (de la frangipane) au croustillant (de la pâte feuilletée).

Peu de mets racontent aussi bien notre histoire. Celle du Christ, dont on commémore ainsi depuis le XIII^e siècle la présentation aux Rois mages, mais aussi celle de nos familles invariablement réunies, le temps d'une parenthèse de bonheur et de partage.

À cette forte dimension symbolique, historique et émotionnelle s'ajoute la place toute particulière qu'elle tient dans notre gastronomie. Tous les ans, nos meilleurs pâtisseries s'en emparent pour nous proposer de véritables délices.

Certains tentent de la réinventer et de l'alléger. Dans notre sélection, on remarque que plusieurs d'entre eux ont eu l'idée de substituer de la pomme à la frangipane. D'autres veillent au respect de la tradition. La pâte

feuilletée est réalisée avec le meilleur beurre ; la frangipane, confectionnée avec une crème d'amandes de qualité.

Spécialiste du sujet, chroniqueuse sur France Bleu et auteur de nombreux livres dont *Galettes & Co* (Éditions Solar, 64 pages, 3,50 euros), Nathalie Helal est formelle : « L'idéal est de l'acheter chez un artisan de confiance. Faute d'avoir cette possibilité, il n'est pas très compliqué de la faire soi-même. On peut éventuellement prendre une pâte feuilletée toute prête ou en demander à son boulanger. Pour la frangipane, avec une bonne recette, ce n'est pas difficile... »

Le site www.atelierdeschefs.com propose sa recette des "Rois frangipane" (classée parmi les recettes les plus faciles), requérant une préparation d'une heure trente et une cuisson de quarante minutes au four.

Quant aux chanceux qui auront la possibilité de faire leurs eplettes chez nos pâtisseries d'exception, ils peuvent s'inspirer pour leur choix de notre sélection ! ● Rémi Dechambre

Les Fées Pâtisseries

Précieuse. Cette année, nos fées se sont inspirées de Peau d'âne pour glisser trois anneaux précieux en pâtissant leurs galettes. Ces bijoux, issus de la collection Entrelacs de la maison Éternamé, se cachent dans de petites boîtes nichées entre le croustillant d'une pâte feuilletée, le fondant d'une crème d'amandes de Provence et le croquant de dragées concassées. À partir de 18 € pour 4 personnes. 21, rue Rambuteau, Paris IV^e. Tél. : 01.42.77.42.15.

www.lesfeespatisseries.com



Les Fées Pâtisseries



Fauchon

New-look. Cette galette étonne à la dégustation avec des notes acidulées dues à un excellent mélange de compote de pommes caramélisées et de zestes de citron. 35 € pour 4 à 6 personnes. 24-26, place de la Madeleine, Paris VIII^e. Tél. : 01.70.39.38.00. www.fauchon.com

Fauchon



Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 110144



Frédéric Lalos

Ludique et gastronomique. La galette traditionnelle à la frangipane de Frédéric Lalos, réputée comme étant l'une des meilleures de Paris, permettra à ceux qui trouveront les deux fèves gagnantes d'emporter un dîner chez Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen ou chez Guy Savoy à la Monnaie de Paris. De 4,90 € (individuelle) à 46 € (12 personnes). 22, rue des Belles-Feuilles, Paris XVI^e. Tél. : 01.47.27.48.17. www.lequartierdupain.com



DALLOYAU

Dalloyau

Mythique. Dalloyau et Harcourt ont eu l'idée d'une galette dont le cœur est constitué d'une crème d'amandes et de cacahuètes ponctuée de poires pochées à la cannelle de Ceylan. En bonus, chaque acheteur se verra offrir par Dalloyau son portrait cabine Studio Harcourt ! 45 € pour 6 ou 7 personnes. 101, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e. Tél. : 01.42.99.90.50. www.dalloyau.fr



Dupont avec un Thé

Autrichienne. Le meilleur ouvrier de France Jean-Pierre Étienne fait encore preuve d'originalité avec une galette

en forme d'Apfelstrudel. La pâte feuilletée a été conservée tandis que sa forme traditionnelle de chausson s'est faite

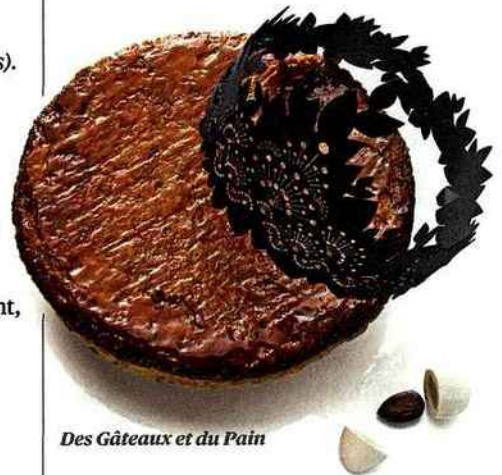


Frédéric Lalos

couronne... des Rois ! 24,90 € pour 6 personnes. 20, place Morny, Deauville (Calvados). Tél. : 02.31.88.20.79. www.dupontavecunthe.fr

Des Gâteaux et du Pain

Façon polonaise. Cette galette est issue du croisement de deux de nos pâtisseries préférées : le pithiviers et la polonaise. Elle cache, sous un feuilletage caramélisé croustillant, une crème onctueuse à la vanille des Indes mêlant cubes de crème d'amandes fondante, de cédrats et de fruits confits acidulés. À partir de 30 € pour 4 personnes. 63, boulevard Pasteur, Paris XV^e. Tél. : 01.45.38.94.16. www.desgateauxetdupain.com



Des Gâteaux et du Pain

mel au beurre salé. Incomparable. De 3,30 € (individuelle) à 43,50 € pour 10 à 12 personnes. 77, avenue du Général-Leclerc, Paris XIV^e. Tél. : 01.43.35.01.07. www.dominique-saibron.com

Dominique Saibron

Renversante. C'est le nom de cette nouvelle galette 2016 dont la crème frangipane repose sur un lit de cara-



Dominique Saibron



Une Glace à Paris

Chaude et froide. Sa pâte feuilletée repose sur une meringue fondante et enserme une crème glacée au néroli (fleur d'oranger). Il faut la passer cinq minutes au four à 200 °C avant de la déguster.

39 € pour 6 personnes.

15, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris IV^e. Tél. : 01.49.96.98.33.
www.une-glace-a-paris.fr



Une Glace à Paris



Hévin

Lenôtre

Provençale. Fruit d'une association avec le parfumeur provençal Fragonard, cette galette offre une brioche légère imbibée d'un sirop aux fragrances d'amande et de fleur d'oranger, combinée à un flan lui-même aromatisé à la fleur d'oranger.

59 € pour 8 à 10 personnes.

48, avenue Victor-Hugo, Paris XVI^e.
Tél. : 01.45.02.21.21.

www.lenotre.com

Jean-Paul Hévin

Chocolatée. Imaginée par un de nos plus célèbres chocolatiers, une frangipane au chocolat et à la crème de marrons, constellée de pépites de chocolat à base de cacao grand cru du Brésil dont on aime la puissance et les notes de vanille.

À partir de 28,80 € pour 5 personnes.

231, rue Saint-Honoré, Paris I^{er}.
Tél. : 01.55.35.35.96.

www.jeanpaulhevin.com



Lenôtre