

## 6 Janvier – l'Epiphanie



L'Epiphanie, fêtée le 6 janvier ou le premier dimanche de janvier, célèbre la manifestation de Jésus enfant aux Rois mages. En France, elle est connue pour la galette des Rois.

La légende veut que des trois rois mages cheminant vers l'étoile du soir, seul Balthazar était un Lorrain du terroir. Ils apportaient la myrrhe et l'or et de l'encens, et Balthazar offrit des gâteaux succulents.

**A cette occasion, en France, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, on mange la galette des Rois.  
Et pourquoi ne pas changer et manger la « Galette des Reines »**

**Facile – 20 mn pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

2 disques de pâte feuilletée, 4 pommes, 2 sachets de sucre vanillé, 50 g de sucre, un peu de cannelle (selon les goûts) et 1 jaune d'œuf pour la dorure.

**Préparation :**

Eplucher les pommes et les couper en quatre. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la cannelle et hacher le tout.

Poser le premier disque de pâte sur une feuille de cuisson en silicone et répartir le mélange à la spatule jusqu'à 2 centimètres du bord de la pâte. Recouvrir avec le deuxième disque de pâte et souder les bords avec les doigts. Ménager une petite cheminée pour la vapeur au centre de la galette ; faire un petit décor au couteau et dorer au jaune d'œuf.

**Cuisson :**

Faire cuire à four chaud (th. 6 ou 180 °) pendant 30 minutes environ.

**Conseil :**

Galette à déguster tiède ou à faire tiédir avant de servir ; la farce peut être agrémentée de raisins secs préalablement macérés dans du rhum ou de noix grossièrement concassées.



**Chez certains, voilà ce que fut le repas de Noël**

