



Comment reconnaître une bonne galette des rois

Parce qu'il a le goût de l'enfance et des fêtes de famille, le gâteau des rois se doit de ne pas décevoir. Hélas, c'est trop souvent le cas. Comment reconnaître la bonne galette frangipane ? Deux experts nous confient leurs clés.

À peine les bûches ont-elles quitté les vitrines des boulangeries-pâtisseries que l'incontournable galette frangipane déboûle en rayon. Puisque nous sacrifierons tous à la tradition, probablement plus d'une fois, autant ne pas se tromper au moment de la choisir. Camille Lesecq, le jeune chef pâtissier du Meurice, et Christophe Roussel, créateur de douceurs à La Baule et membre de Génération. C, nous livrent quelques conseils pour repérer les petits détails qui font la différence.

Une teinte ambrée

Ronde et dorée parce qu'elle se doit d'évoquer l'astre solaire, la galette gagne pourtant à afficher une teinte plus soutenue, ambrée, presque café. « Une couleur trop pâle, un peu blanche sur les bords, trahit un feuilletage pas assez cuit, souvent trop lourd », explique Camille Lesecq. Une teinte ambrée garantit, en revanche, une belle cuisson et un feuilletage croustillant à souhait.

Des bords pas trop massifs

Une bonne pâte feuilletée, suffisamment cuite donc, sera fine, légère, « avec des bords bien développés mais pas massifs », souligne Camille Lesecq. Au moment de la découpe, le feuilletage doit résister légèrement puis « chanter » en cédant sous la pression du couteau.

Un peu de tenue.

« Même découpée en parts, la galette doit bien se tenir. Si l'extrémité pique du nez, c'est mauvais signe : la pâte feuilletée, trop peu cuite sur le dessous, sera forcément molle et lourde à digérer » prévient Christophe Roussel. « Garniture et pâte feuilletée lèvent en même temps dans le four. L'ensemble doit donc être parfaitement homogène » ajoute Camille Lesecq. Un fourrage en quantité trop importante empêche, en effet, le feuilletage du dessous de gonfler, provoquant un grand espace vide entre la garniture et la partie supérieure du feuilletage.

Une garniture équilibrée.

La galette traditionnelle compte deux garnitures : à la crème d'amande ou à la frangipane. « La frangipane se compose d'un tiers de crème pâtissière pour deux tiers de crème d'amande », précise Camille Lesecq, la crème d'amande étant pour sa part constituée d'un mélange de beurre et de poudre d'amande. Évidemment, avant d'avoir acheté la galette, pas moyen de voir à quoi ressemble la garniture « Un artisan sérieux, fier de la qualité de sa fournée, ne rechignera jamais à vous faire goûter un morceau pour vous convaincre », note cependant Christophe Roussel.



Passer son chemin...

Si la galette est trop plate ou le feuilletage trop massif. Friable, la galette a probablement été congelée. Côté parfum, on laissera de côté un gâteau des rois qui ne distille pas une bonne odeur de beurre frais (d'autres matières grasses, moins nobles et souvent végétales le remplacent parfois) et où une forte présence de rhum masque la mauvaise qualité de la poudre d'amande. Un arrière-goût de fer ne trahit pas forcément une malfaçon mais plutôt une plaque de cuisson mal nettoyée.

Bien lire les étiquettes

Si on ne peut pas faire autrement que d'acheter sa galette en grande surface, surtout, ne pas faire l'impasse sur l'examen attentif de la liste des ingrédients. « Une galette frangipane classique ne contient que des produits naturels », souligne Christophe Roussel. « Du beurre, de l'eau,

du sel, de la farine, des œufs, des amandes en poudre, de la crème, de la vanille en gousse, du sucre et du rhum. Sorti de là, point de salut ». On repose la galette en rayon. Mieux vaut la faire soi-même.

La déguster tiède

Les spécialistes sont formels sur ce point. « C'est là qu'elle révèle toutes les saveurs qui la composent : le beurre, l'amande, le rhum, la vanille. » Évidemment, on évite le micro-ondes qui risque de surcuire la galette et de la ramollir. L'idéal est de la réchauffer à four doux (160 °C) pendant 10 à 15 minutes, à mi-hauteur.

Une part de solidarité

La bonne galette est aussi celle qui traduit l'idée de partage et de don. Aujourd'hui justement, et pour la troisième année consécutive, les Disciples d'Escoffier et certains cuisiniers parisiens vendront leurs galettes place Saint-Germain-des-Prés, juste à côté du Café de Flore, au profit de la Fédération des maladies orphelines. Pour emporter une part de pâtisserie géante ou acheter (à partir de 10 €) une galette signée Pierre Hermé, William Ledeuil, Guy Martin, Potel & Chabot ou le roi de la galette, Jean-Luc Poujauran, rendez-vous de 9 heures à 14 heures. (En faire plus : www.les-nez-rouges.fr). Notez également, le geste de la Maison Hédiard, qui s'engage, pour chaque gâteau des rois acheté, à reverser de 1 à 4 € à l'association Innocence en danger, mouvement international de protection de l'enfance (www.hediard.fr).

«C'est moi qui la fais»

Pour qui veut servir un gâteau des rois « maison », l'idéal est de faire sa pâte feuilletée soi-même, meilleure façon de contrôler la composition de « sa » galette. Car bien souvent, les pâtes feuilletées vendues dans le commerce contiennent des matières grasses végétales non identifiées. Et la récente polémique sur la forte teneur en « acide gras trans » des produits à base de pâte feuilletée (qui favorisent la formation du mauvais cholestérol), n'est pas pour rassurer les consommateurs (1). Ceux qui préfèrent malgré tout acheter une pâte toute prête la choisiront « pur beurre » (marque Marie par exemple). L'autre solution consiste à soutirer un pâton à son boulanger-pâtissier. Très peu refusent d'en vendre à leurs clients fidèles. Reste ensuite à suivre la recette traditionnelle, en utilisant les meilleurs produits frais (voir notre recette ci-après)



Galette bio de Moisan.

Et si je veux une galette bio ?

C'est possible. Des rouleaux de pâte bio (de marque Bonneterre notamment), vendus dans les magasins comme Biocoop (www.biocoop.fr), existent. Et Monoprix compte également une pâte feuilletée toute prête dans sa gamme bio.

Enfin, conseille le chef pâtissier Camille Lesecq, « pour que le feuilletage soit bien doré, le badigeonner de jaune d'œuf (un œuf entier donnerait une teinte plus pâle) à l'aide d'un pinceau. Mais attention à ne pas exagérer la quantité, car le liquide coulerait dans les rayures tracées à la pointe du couteau sur la galette, avant de l'enfourner. La cuisson terminée, passer un sirop de sucre parfumé de fleur d'oranger sur le dessus du gâteau pour lui donner de l'éclat. »

(1) Plus d'information sur le site de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (www.afssa.fr).



Recette de la galette à la frangipane

Préparation : 20 minutes – Cuisson : 30 minutes (thermostat 7 – 210°C)

Ingrédients Pour 6 à 8 personnes :

800 g de pâte feuilletée – 100 g de sucre en poudre – 1 œuf + 1 jaune pour dorer – 100 g d'amandes en poudre – 25 g de beurre 1 cuillerée à soupe de rhum

- Préparer la crème aux amandes : mélanger l'œuf, le sucre en poudre et les amandes en poudre. Ajouter le beurre fondu et le rhum.
- Étaler la pâte feuilletée et la diviser en deux parts égales.
- Les abaisser en deux disques : l'un de 26 centimètres de diamètre et l'autre de 28.
- Poser avec précaution, pour ne pas le déformer, le plus petit disque sur la tôle du four légèrement humidifiée.
- Étaler sur cette abaisse de pâte la crème aux amandes, jusqu'à 2 centimètres du bord.
- Badigeonner cette bordure au jaune d'œuf.
- Mettre une fève dans la crème.

- Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).
- Poser le deuxième disque de pâte sur le premier et souder les bords en appuyant pour faire adhérer.
- Dorer la galette au jaune d'œuf.
- Avec un couteau bien pointu, dessiner des motifs sur la galette et ciseler tout son pourtour.
- Enfourner en plaçant la tôle au 1/3 inférieur du four.
- Au sortir du four, faire glisser la galette sur une grille.
- Servir tiède.

Le petit plus : pour dessiner des motifs sur la galette, faire pénétrer la pointe du couteau sur 1 millimètre de profondeur.

(Recette du CEDUS)

Carnet d'adresses

À PARIS

- Pain et Passion, chez François Vacavant a largement gagné, l'an dernier, notre test parisien des meilleures galettes. Une valeur sûre, 117, av. d'Italie (XIIIe).
- Le Boulanger de Monge, chez Dominique Saibron, 123, rue Monge (Ve)
- Stéphane Vandermeersh, 278, av. Daumesnil (XIIe).
- Du pain et des idées, chez Christophe Vasseur. 34, rue Yves Toudic (Xe).
- L'Autre Boulange, 43, rue de Montreuil (XIe).
- Des gâteaux et du pain, chez Claire Damon. 63, boulevard Pasteur (XVe).

À CANCALE (35) Grain de Vanille, chez le chef trois étoiles Olivier Roellinger, 12, place de la Victoire.

À LA BAULE (44) Christophe Roussel, 6, allée des Camélias.

À TROYES (10) Pascal Caffet, 2, rue de Monnaie.

À MUNSTER (68) Pâtisserie Gilg, chez Thierry, 11, Grande-Rue.

À LYON (69) Pignol, place Bellecourt, et Sébastien Bouillet au 15, place de la Croix-Rousse.

À MONTPELLIER (34) Saveurs sucrées, chez les frères Pourcel, 42, av. Saint-Lazare.

À AMBOISE (37) Bigot, place Michel-Debré.

À ANGOULÊME (16) Daniel Hué, 9, rue des Postes.