**LA GALETTE DES ROIS**

**Le 6 janvier, c’est l’Epiphanie, une fête chrétienne qui célèbre l’hommage des Rois Mages au Messie.**

**En France il y a la tradition de manger la « Galette des Rois ».**

**Dans le nord de la France, c'est à l'origine une galette à base de pâte feuilletée simplement dorée au four.**

**Dans l'extrême sud de la France, l'usage pour l’**[**Épiphanie**](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89piphanie)**est de préparer le**[**gâteau des rois**](https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A2teau_des_rois)**, un grand**[**pain**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pain)**sucré, en forme de couronne, à la pâte plus ou moins aérée et parfumée à l'**[**eau de fleur d'oranger**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Eau_de_fleur_d%27oranger)**.**

**On la déguste accompagné de confitures; il peut également être rempli de différentes préparations: crème de frangipane, fruits, crème, chocolat ou compote de pommes.**

**LA FÈVE**

**La tradition passe par la dissimulation d'une**[**fève**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fabophilie)**dans la galette; la personne qui obtient cette fève devient le roi (ou la reine) de la journée. La personne qui découvre la fève a le droit de porter une couronne de fantaisie puis elle choisit sa reine ou son roi.**

**LES BOISSONS D'ACCOMPAGNEMENT**

**On peut accompagner la galette avec du jus de pommes, du** [**cidre**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cidre)**, du**[**mousseux**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mousseux)**, du** [**muscat**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Muscat)**ou des vins blancs, dont le**[**champagne**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Champagne_(AOC))**.**

[**https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/dolci-e-dessert/la-galette-des-rois/**](https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/dolci-e-dessert/la-galette-des-rois/)

****