



# Faire une galette des rois soi-même : un véritable jeu d'enfant !

**Epiphanie.** Des cours de galette des rois à refaire chez soi : les enfants adorent et les parents en redemandent...

Y a-t-il plus gourmands qu'une ribambelle d'enfants ? Non surtout quand ce sont eux qui cuisinent ! Epiphanie oblige, l'atelier des chefs propose des cours de galette des rois pour les grands mais aussi pour les enfants. Et autant dire que la recette a été appliquée à la lettre par une dizaine de bambins qui ne se sont pas fait prier pour se lever tôt cet avant-dernier jour avant la reprise de l'école.

Trois pâtes étaient disposées sur une table et n'attendaient plus que les enfants déposent la garniture faite de crème pâtissière et de crème d'amendes. « Moi je mangerai deux galettes », s'exclamaient un bambin en regardant le chef qui leur expliquait la marche à suivre : « Maintenant on va mettre des fèves particulières : des fèves de Tonka, elles sentent



■ A l'atelier des chefs à Lyon, des graines de chefs ont préparé des galettes des rois réussies, à refaire chez soi : ce sont les parents qui vont être contents d'en profiter ! Photo Stéphane Guiochon

l'amende amer et la vanille... ». De nouveau une pâte feuilletée pour recouvrir la garniture et du jaune d'oeuf pour la cuisson (« pas

trop car sinon ça ne cuit pas »), un peu de décoration à l'aide d'une fourchette sur le dessus et d'un couteau pour agrafer la galette et hop au four !

Il n'y avait plus qu'à déguster avec les parents enchantés d'avoir laissé des graines de chefs apprendre à faire eux-même la galette des rois. A reproduire chez soi sans modération ! ■

**Sandrine Rancy**

## Pratique

**A l'atelier des chefs**  
8, rue saint-Nizier, Lyon 2<sup>e</sup>.  
Cours de cuisine L'En-Cas - 30 mn (formule déjeuner) jusqu'au mercredi 15 janvier : avec dessert galette des rois. prochain en-cas offert si la fève est trouvée.  
Renseignements [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)  
**Cook and go**

atelier parents-enfants mercredi 8 janvier pour faire une mimigalette des rois notamment.  
106, rue de Sèze, Lyon 6<sup>e</sup> et 112, Cours Charlemagne, Centre Commercial Confluence, Lyon 2<sup>e</sup>  
**La cuisine de Fred**  
Impasse du Bourg, 69460 Le Perréon.  
Tél. 06 81 17 11 44.  
Contact@lacuisinedefred.com

## Les ingrédients de la recette

2 rouleaux de pâte feuilletée.

**Etape 1 :** 2 oeufs. Sucre en poudre : 60 g. Farine de blé : 30 g.

Lait 1/2 écrémé : 25 cl.

**Etape 2 :** beurre doux : 60 g. 4 oeufs. Poudre d'amande : 150 g.

Sucre en poudre : 100 g.

**Etape 3 :** 2 Jaunes d'oeufs. Eau : 2 cl.