

La Galette des Rois

BY
SAINT CLAIR
LE TRAITEUR

AFIN D'EXHAUSSER LES SAVEURS DE VOTRE GALETTE, NOUS VOUS INVITONS À SUIVRE CES QUELQUES CONSEILS DE DÉGUSTATION, PRODIGUÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER LIONEL LALLEMENT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE.



Galette Etoile du Berger

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 150°C
- ENFOURNEZ LA GALETTE PENDANT 15 MN.
- A LA SORTIE DU FOUR, PARSEMEZ LES PAILLETES OR SUR VOTRE GALETTE POUR UN EFFET SCINTILLANT.
- LAISSEZ REFROIDIR LA GALETTE À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT 15 MINUTES AVANT DE LA DÉGUSTER.



Galette Forêt Noire

POUR RÉALISER LE FLAMBAGE :

- VEILLEZ À CE QUE VOTRE GALETTE SOIT À TEMPÉRATURE AMBIANTE.
- VERSEZ LE KIRSCH DANS UNE CASSEROLE PUIS AJOUTEZ UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE EN POWDRE.
- CHAUFFEZ À FEU DOUX JUSQU'À CE QUE LES GRAINS DE SUCRE DISPARAISSENT. CETTE PRÉPARATION PEUT ÉGALEMENT ÊTRE RÉALISÉE DANS UN BOL AU MICRO-ONDES.
- ENFLAMMEZ LA CASSEROLE ET VERSEZ IMMÉDIATEMENT SUR LA GALETTE.

VISIONNEZ CES CONSEILS EN IMAGES, SUR :
GALETESDESROIS.SAINTCLAIR.COM



Galette Frangipane

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 150°C.
- ENFOURNEZ LA GALETTE PENDANT 15 MN.
- SORTEZ LA GALETTE DU FOUR ET LAISSEZ-LA REFROIDIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT 15 MN AVANT DE LA DÉGUSTER.

Bonne dégustation!