Fouace ou Couronne des Rois

Pour une fouace de 6/8 personnes :

- **280 g de farine (tamisée)**
- **85 g de lait (ou 85 ml)**
- **75 g de beurre mou**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **1 œuf**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **2 cuillères à soupe de sucre (ou 4 si vous n'avez pas de miel)**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (ou 1 suivant les goûts)**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **sucre en grains**
- **1 fève**

Les premières étapes se préparent la veille de la cuisson :

1. Faire tiédir le lait puis y ajouter le miel et la levure de boulanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous (environ 10 minutes).

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter tous les ingrédients + la préparation lait/levure/miel et sauf le beurre. Pétrir une quinzaine de minutes.

3. Ajouter d'une traite le beurre puis pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé au pâton (environ 20 minutes).

4. Former une boule avec la pâte et la disposer dans un saladier.

5. Laisser pousser à température ambiante et à découvert pendant 1h.

6. Rompre la pâte en appuyant avec le dos de la main dessus pour libérer les gaz de la levure afin d'éviter un goût trop prononcé de celle-ci.

7. Filmer le saladier puis mettre au frigidaire, dans la partie la moins froide pendant toute une nuit.

Le lendemain :

8. Sortir le pâton du frais, le pétrir légèrement en ajoutant la fève.

9. Former une boule puis l'aplatir. A l'aide du coude, percer au centre le pâton puis l'étendre jusqu'à obtenir une belle couronne.

10. Disposer celle-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis laisser pousser pendant 2h à

découvert et à température ambiante.

11. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait l'ensemble de la couronne puis saupoudrer de sucre en grains.

12. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

13. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'elle bien dorée : c'est prêt !

 Cette superbe fouace, célèbre et incontournable lors de la fête de l'Épiphanie, elle se dégustera à l'heure du café ou bien pour le déjeuner.
Il est possible d'incorporer à la pâte avant cuisson des fruits confits comme des oranges, des citrons… mais encore des pépites de chocolat !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées (la recette facile et rapide ici !)**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.
3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !
5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).

6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il est possible de dresser la crème à la poche à douille.
   Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.

8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.

9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.

10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.

11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.
    Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.

12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café !
    Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas

Pour une pâte feuilletée :

- **250 g de farine tamisée**
- **200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)**
- **120 g d'eau (très fraîche)**
- **2 g de sel**

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.

2. Mélanger légèrement jusqu’à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.

3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.

4. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu’à obtenir un rectangle. Peu importe l’épaisseur.

5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.

6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.

7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.

8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l'étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c'est prêt !

 Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d'enfant ! Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes…

Il est possible d'en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀