[**l'Epiphanie**](http://www.franska.be/exercices/exercices3/garnier/epiphanie.docx)**, fête des rois et de la galette des rois**



**La galette des rois**

L'[**Epiphanie**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) est une fête chrétienne ayant une signification différente pour les chrétiens d'Occident et les chrétiens d'Orient (Chrétiens orthodoxes). Pour les premiers l'**Épiphanie** est l'adoration de Jésus par les[**rois mages**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/epiphanie.asp#a)alors que pour les seconds il s'agit de la date anniversaire du baptême du Christ.

Le mot [**Epiphanie**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) vient du grec epiphaneia qui signifie apparition ou avènement.

L'**Épiphanie** s'appelle aussi le [**jour des rois**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) en l'honneur des [**rois mages**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/epiphanie.asp#a)qui, selon la tradition chrétienne, seraient venus offrir des cadeaux à Jésus lors de sa naissance. Selon la tradition les [**rois mages**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/epiphanie2.asp) étaient au nombre de trois : Melchior, Gaspard et Balthazar.  L'**éphiphanie** est le jour de la [**galette des rois**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/epiphanie.asp#b) !

**La galette des rois**

Si l'[**Épiphanie**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) est une fête religieuse, l'origine de la **galette des rois** est elle totalement païenne. Elle trouve son origine dans la fête romaine des saturnales. La tradition romaine voulait, qu'à l'occasion des saturnales un roi soit élu parmi les jeunes soldats. Ce"[**roi**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) " pouvait alors commander tout ce qu'il lui plaisait. Cette tradition a évolué et a perduré au cours des siècles en trouvant sa place le jour de l'[**Épiphanie**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp).

Selon les régions la [**galette des rois**](http://www.teteamodeler.com/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-gros-gateau/galette-rois.asp) est un gâteau rond en pâte feuilletée fourrée ou non, une couronne garnie de fruits confits à l'intérieur duquel a été placée une fève. Celui qui découvre la fève est le **roi** ou la **reine**. Selon la tradition le plus jeune enfant de la famille se glisse sous la table et désigne la part revenant à chaque convive.

Ce n'est qu'en 1875 que la fève a été remplacée par la fève en porcelaine de Saxe.

# Les rois mages de l'Epiphanie



Les évangiles disent que les **rois mages** étaient venus d'Orient jusqu'en Judée guidés par une étoile. Cela pour rendre hommage au **Roi** des Juifs né à Bethléem.

Selon la tradition les [**rois mages**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/marche-des-rois.asp) étaient au nombre de trois : Melchior, Gaspard et Balthazar. Le chiffre 3 est hautement symbolique, il symbolise en premier lieu les 3 continents : Asie, Afrique et Europe (qui étaient les seuls connus avant la découverte du nouveau monde). C'est aussi la représentation des 3 fils de Noé : Sem, Cham et Japhet. Le chiffre 3 symbolise aussi le nombre de cadeaux qui selon la tradition étaient au nombre de 3 : l'or, l'encens et la myrrhe. Le chiffre 3 symbolise aussi les trois âges de la vie.

Melchior est représenté avec une longue barbe et il est le plus âgé des **trois rois mages** . Il offrit l'or.

Gaspar est le plus jeune des trois [**rois mages**](http://www.teteamodeler.com/culture/fetes/marche-des-rois.asp) et il offrit l'encens.

Baltazar est barbu sans être âgé et il offrit la myrrhe. Baltazar n'a pas toujours été noir, sa représentation actuelle date du XVe siècle.

Les **roi Mages** étaient des **astronomes** qui au fil des ans ont été parés d'attributs royaux

# La galette des rois, recette



## Réalisation de la galette des rois

**Recette de la galette des rois** à faire pour l'épiphanie. Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met pour faire une [galette des rois](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp).

500 g de pâte feuilletée  
1 oeuf  
100 g d'amandes en poudre  
100 g de sucre en poudre  
100g de beurre mou  
1 cuillère de rhum  
2 cuillèresà soupe de lait  
1 fève  
Une feuille de papier sulfurisé  
Une fourchette  
Un couteau  
Un saladier[INTÉRÊT DE CETTE ACTIVITÉ POUR UN ENFANT](http://www.teteamodeler.com/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-gros-gateau/galette-rois.asp)

L'épiphanie, le jour de la galette et de la fête des rois est enfin arrivée ! Pourquoi ne pas faire la galette avec les enfants et y mettre autant de fèves qu'on le souhaite ?

Préparer une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin. Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

#### Préparation de la frangipane de la galette des rois

Demandez-lui de peser et de verser le sucre, les amandes, et le beurre ramolli dans le saladier.

Montrez-lui comment casser l'oeuf dans le saladier.

Aidez-le à mélanger le contenu du saladier de façon à obtenir une pâte homogène. Demandez-lui d'ajouter une cuillère à soupe de rhum.

#### Préparation de la galette des rois

Aidez votre enfant à abaisser la pâte feuilletée au rouleau à pâtisserie.



Aidez-le à :

* découper deux cercles de même taille (il existe aussi des pâtes brisées toute prête et de forme ronde)
* déposer l'un des ronds sur le papier sulfurisé.

Demandez-lui de :

* Garnir la pâte de frangipane en prenant soin de laisser une bordure d'au moins 1 cm.
* Lisser le bord sans frangipane avec son doigt trempé dans l'eau.
* Cacher la fève dans la frangipane.

Aidez-le à poser le second rond de pâte sur le premier garni de frangipane, puis demandez-lui de bien fermer les bords.

Entaillez le dessus de la pâte avec un couteau.

Montrez à votre enfant comment badigeonner le dessus de la galette avec du lait.

Mettez la [**galette des rois**](http://www.teteamodeler.com/dossier/noel/galetteroi.asp) au four et laissez cuire environ 40 minutes à 200 d°.

