



Galette des Rois à Singapour

On enchaîne avec les agapes...L'Épiphanie pointe son nez et la galette sa fève ! A Singapour, vous trouverez sans difficulté le gâteau des rois et si vous êtes la reine/le roi des fourneaux, vous pourrez aussi le fabriquer. Des adresses, des astuces et un peu d'histoire autour de la galette.

Faire sa galette

La traditionnelle...

Suzanne, notre chef préférée qui a désormais rejoint son pays natal, a partagé **sa recette et ses astuces** il y a 4 ans déjà...A lire ici

Vous trouverez **tous les ingrédients** chez **Phoon Huat**, une nouvelle occasion de parcourir les rayons de cette **enseigne** incontournable pour les **amateurs de cuisine**.

Et si vous innoviez?

Vous pouvez aussi tenter une **nouvelle recette**...Autre contrée, autre saveur! Cette année, on se lance dans la galette **coco et ananas** et on la garnit avec la crème dont la recette suit.



De l'ananas pour les nanas à couronner!

1/ Prélever et faire blanchir le **zeste d'un citron vert**. Mettre **250 g d'ananas** à macérer dans 3 cuillères à **soupe de rhum** et le jus du citron vert.

2/ Faire gonfler 60 g de **noix de coco** râpée et 60g de **poudre d'amande** dans 20cl de **lait de coco** avec la moitié du zeste de citron.

3/ Mélanger au fouet 70g de beurre mou et 50g de sucre en poudre. Ajouter **4 jaunes d'œuf** un à un puis la noix de coco infusée. Réserver au frais 20 minutes.

4/ Faire réduire le rhum citronné avec le jus d'ananas et le zeste restant.

5/ Etaler sur la pâte feuilletée la **crème de coco**, les morceaux d'**ananas** et le **sirop réduit**. Puis se référer aux conseils de Suzanne pour le montage et la cuisson.

Où acheter sa galette

Vous n'avez ni le goût ni le temps pour la cuisiner mais l'appétit pour la dévorer!

En France, 30 millions de galettes ont été vendues en janvier dernier...Un calcul approximatif m'amène à vous proposer le **challenge** suivant : sachant que nous sommes 15 000 Français à **Singapour**, avalons **7500 galettes** avant la fin du mois! Quelques adresses pour relever ce défi (compter 40 à 50 SGD pour une galette appelée ici king's pie ou king's cake) :

Bakery brera

Burnt Ends (uniquement en vente les 6 et 7 janvier 2024)

Caro Pâtisserie (Commande en ligne...et boutique à Serangoon aussi) - *Testée et approuvée*

Fredo's (en vente tout le mois de janvier)

La Levain (une production de 15 unités par jour) **La galette La Levain a obtenu un award!**

Le petit croissant (en vente tout le mois de janvier) - *Testée et approuvée*

Pantler

Tiong Bahru Bakery

Le Petit Dépôt pour la galette à décongeler Thiriet (1 SGD reversé à Enfants du Mékong pour tout achat d'une galette)

Redmart pour la galette à décongeler Picard, bradée en ce moment !

A savoir : des Singapouriens non avertis ont eu la mauvaise surprise de trouver dans leur galette un **objet non comestible** et s'en sont plaints. Certaines boutiques ou enseignes ont donc pris le parti de **remplacer** la traditionnelle **fève** en porcelaine par **une amande**. La fève, livrée avec la galette, sera donc remise avec la couronne à celui qui croque l'amande !

Où fêter la galette des Rois?

L'**UFE Singapour** tirera les Rois le mardi 16 janvier 2024. Il faut être adhérent pour se joindre à la fête. Si vous n'êtes pas encore les heureux membres de cette asso, rejoignez-la ! **Toutes les infos ici.**

Et comme la galette des Rois célèbre la **fête chrétienne de l'Epiphanie**, vous pourrez aussi fêter les Rois avec la **communauté catholique francophone de Singapour** le 7 janvier 2024 après la messe célébrée à 10h30 à St Joseph, 3 Essex Road.



Petite ou grande part ? Avec ou sans fève ? Pas si simple d'avoir la part belle...

N'oublions pas que notre galette est aussi un moyen extraordinaire **pour fraterniser** avec nos **voisins**. Cette **exception culturelle** intrigue les curieux. Joel, mon voisin australien m'a lancé la perche « When are you going to eat the almond cake »...Allez Joel, c'est promis, tu viendras manger la galette mais tu seras peut-être sous la table ...Et même pas couronné!

Mais au fait, quelle est l'histoire de cette galette?

D'abord une tradition romaine

Durant les **Saturnales**, grandes fêtes romaines qui célèbrent le **solstice d'hiver**, maîtres et esclaves partagent la même table et le ...même **gâteau garni d'une fève**. Celui qui la trouve devient **roi d'un jour**.

Puis apparaît la coutume du « **roi boit** » dès le 14^e siècle. Celui qui a la fève doit offrir **sa tournée** à toute la tablée. Il se dit que les plus **pingres avalaient la fève** pour éviter de vider leur bourse. C'est ainsi que

serait née la **fève en porcelaine**... décourageant les tricheurs.

Puis une tradition chrétienne

Au 14^e siècle, **les chrétiens** se saisissent de cette **tradition** pour célébrer **les Rois Mages** venus adorer l'enfant Jésus, c'est la fête de l'**Epiphanie**.

On partage donc la galette, on en réserve une **part au pauvre** et on prend l'habitude d'envoyer le **plus jeune sous la table**. La galette des rois se répand, les recettes se diversifient, chaque région y apportant un peu de son identité. Et aujourd'hui, elle est devenue une **tradition pour tous**, chrétiens et non chrétiens, célébrée depuis les années 60 le premier dimanche qui suit le 1^{er} janvier...Même si **la fête Epiphanie** est toujours inscrite **le 6 janvier** au calendrier, on la célèbre le **dimanche** pour des raisons de **commodité**.

Le saviez-vous : Triste parenthèse pour la galette, à la Révolution Française on en supprime la fève. Car il est bien sûr hors de question d'élire un roi...La tradition persiste d'ailleurs sous les ors de la République puisque la galette de l'Elysée est toujours célébrée sans fève.

Toute l'équipe de Singapour Live vous souhaite une belle fête de l'Epiphanie, des galettes à partager et une couronne sur la tête !

Marie-Odile Genès