

Guénange : des galettes des rois à savourer jusqu'à la fin janvier

C'est la star des boulangeries en ce début d'année. Depuis ce week-end et jusqu'à la fin janvier, les galettes ont pris place et régalent les amateurs de frangipane, de pomme et d'autres saveurs. Et comme toujours fèves et couronne complètent l'achat pour le plus grand plaisir des enfants. Lundi matin, Jonathan et Lionel nous ont ouvert les portes de leur boulangerie à Guénange où des dizaines de galettes sont concoctées chaque jour. A savourer sans modération.

Par Photos Philippe NEU (Textes Sabrina FROHNHOFER) - 05 janv. 2021 à 17:00 - Temps de lecture : 1 min

| | Vu 644 fois



[01 / 14](#)

Faire une bonne galette demande du temps. Tout commence par la confection de la pâte feuilletée. Photo Philippe NEU



[02 / 14](#)

Puis il faut garnir le premier cercle de pâte de frangipane ou de pommes. Photo Philippe NEU



03 / 14

Chez Gerber à Guénange, deux versions sont à déguster : à la pomme et à la frangipane. Photo Philippe NEU



04 / 14

Surtout ne pas oublier d'y introduire une fève. Photo Philippe NEU



05 / 14

Ensuite, il faut recouvrir avec un deuxième cercle de pâte et sceller le tout. Photo Philippe NEU



06 / 14

Réaliser quelques dessins à l'aide d'un couteau. Photo Philippe NEU



07 / 14

Ensuite, direction le four. Photo Philippe NEU



08 / 14

Photo Philippe NEU



09 / 14

Photo Philippe NEU



10 / 14

Cette année, les fèves sont signées Daum. Il y en a huit à collectionner. Photo Philippe NEU



11 / 14

Les collections des années précédentes sont en vente. Photo Philippe NEU



12 / 14

Photo Philippe NEU



13 / 14

Photo Philippe NEU



14 / 14

Jonathan a repris la boulangerie Gerber avec son associé Lionel il y a trois ans. Photo Philippe NEU

-
-
-
-
-