

Galette des rois selon Nicolas Bernardé

https://www.youtube.com/watch?v=1N6untuk_p4

Compréhension Orale

Écoutez et complétez la transcription des instructions tronquées de Nicolas Bernardé :

Bonjour,

Je suis Nicolas Bernardé (<http://nicolas-bernarde.com>), meilleur ouvrier de France, _____ . Bienvenue dans notre Boutique de gourmandises à la Garenne Colombes. Aujourd'hui, je vais vous apprendre à faire une _____ des rois.

La crème d'amande est composée en _____ de beurre, de sucre, d'amandes en poudre et d'oeufs. Nous allons partir sur _____ de chaque.

Alors le beurre, le beurre a été _____ légèrement. Voilà ! Le beurre a _____ . Dedans, on lui incorpore tout son sucre. Donc, beurre et sucre, ça s'appelle un _____ . On émulsionne bien.

On va mettre tout d'abord un oeuf. On _____ . On met la _____ de la poudre d'amande, que l'on incorpore. Et on _____ comme ça, petit à petit. On va mettre votre deuxième oeuf. On incorpore à nouveau. Et on termine par le _____ de la poudre d'amande.

On mélange bien. Et on obtient quelque chose qui, qui se tient comme ceci et ça, c'est une belle crème d'amande. Et je vais _____ ma poche. Et notre crème d'amande est prête, mise en poche, et on la met en attente pour toute à l'heure.

Nous avons détaillé à 2 millimètres, 2 millimètres et demi d'épaisseur notre _____ sur un disque de 24 cm. Nous avons fait 2 disques de 24 centimètres.

Avec de l'eau, ce qu'on appelle de la _____, nous allons mettre légèrement de l'eau autour. Vous prenez votre crème d'amande et vous formez un _____ .

Donc, vous vous rapprochez jusqu'à un centimètre du bord. On garnit bien ! En crème d'amande ! Il faut être généreux. Et là, on n'oublie pas de mettre la _____ . Alors la fève, toujours sur les extérieurs, légèrement _____ . On va prendre notre _____ , on va le poser délicatement. On va _____ l' _____ avec les doigts et là, on va bien presser avec les doigts pour bien _____ le dessous avec le dessus. Vous la prenez, vous la retournez.

Maintenant, nous allons pouvoir la mettre _____ sur une plaque papier pour euh... l'entrer au _____ . Avec un couteau, on va, ce qu'on appelle, chiqueter. Ensuite, vous prenez de la _____ , c'est un oeuf et un jaune. Vous allez le passer sur la galette pour lui donner un beau brillant. Je l'ai dorée, je la remets au _____ pendant au moins une vingtaine de minutes avant de pouvoir la _____ . Cela fait 20 minutes que nous avons donné la première _____ de _____ , nous allons donner la deuxième couche de dorure sur notre galette. Elle ressortira bien _____ et _____ .

Prenez un couteau avec le bout pointu. On trouve le centre et maintenant, on va faire des... une jolie _____ . Une fois que vous avez fait ça, et bien vous _____ , vous faites des cheminées mais vous ne piquez jamais le centre, sinon ça va s'ouvrir. Et ça, on va pouvoir le mettre au four. Et ça va cuire pendant une heure et vingt minutes : 20 minutes à 180°C, ensuite nous allons mettre 20 minutes à 160°C et le _____ du _____ à 145°C.

Donc là, les _____ ont passé 1 heure 20 au four. Et à la sortie du four, on vient passer soit du sirop de _____ , ou alors vous pouvez vous aider avec un petit peu de sirop d' _____ . On obtient quelque chose de tout à fait gourmand là. Regardez : notre, notre crème d'amande a cuit pendant une heure, une heure vingt, le feuilletage est cuit dessous, dessus et vous avez une crème d'amande qui est cuite à l'intérieur. Ça à manger, ça va être très _____ .