BULLETIN DE JANVIER 2019

Hello, everyone! This newsletter is to inform you about upcoming events in your Alliance Française and also to present current events, music, books, recipes, and other topics that may be of interest to the Francophone community. We hope you find it enjoyable. Anyone who would like to submit an item for publication in the next month's newsletter should e-mail Dawn Patelke (dpatelke@aol.com) before the 20th of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

Bonjour, tout le monde ! Ce bulletin veut vous signaler les prochains évènements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux évènements d'actualité: musique, romans, recettes et autres sujets. Nous espérons que vous le trouverez intéressant. Tous ceux qui veulent soumettre quelque chose pour publication dans le prochain bulletin peuvent envoyer un courriel à Dawn Patelke (dpatelke@aol.com) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Next AFK Meeting

The January meeting of the AFK will be the celebration of the **Fête des Rois, Saturday January 26, from 3-5 p.m. at the Church of the Savior, UCC, 934 N Weisgarber Rd, Knoxville, TN 37909.** We will enjoy eating Kings Cake - Laurent requests that anyone who is able, please make and bring a cake to share; or another light dish.

Epiphany is a Christian holiday which celebrates the presentation of Jesus to the three Kings. The holiday is also known as Kings Day. In France, since the fourteenth century, the tradition for Epiphany is to "draw the kings" or eat King's cake. Two versions of the cake exist: in northern France the cake, a galette, consists of flaky puff pastry layers with a dense center of frangipane. In the south of France, the cake, called gâteau des Rois, is a torus-shaped brioche with candied fruits. This version of the cake originated in Provence and predates the northern version. A figurine or fava bean is hidden in the cake and the person who finds this object is named the king of the day.

Below, we have the two King's Cake recipes: the galette des rois from northern France and the gâteau des rois from southern France.

Kings' Cake (with frangipane cream)

Ingredients:

2 sheets (17¼ oz. package) frozen puff pastry
½ cup sugar
2 egg yolks

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de janvier de l'AFK sera **la célébration de la fête des Rois, le samedi 26 janvier, de 15 à 17 h. au Church of the Savior, UCC, 934 N Weisgarber Rd, Knoxville, TN 37909.** Nous en profiterons pour tirer les Rois - Laurent demande à tous ceux qui le peuvent, d'apporter un gâteau à partager; ou un autre plat léger.

L'Épiphanie est une fête chrétienne qui célèbre la présentation de Jésus aux trois Rois mages. Cette fête est parfois appelée le Jour des Rois. En France, depuis le XIV siècle, la tradition veut que l'Épiphanie soit l'occasion de « tirer les rois ». Deux versions existent : dans le nord de la France la galette se compose de couches de pâte feuilletée avec un centre dense de frangipane. Dans le sud de la France, le gâteau, appelé gâteau des Rois, est un tore en forme de brioche aux fruits confits. Cette version du gâteau provient de la Provence et est plus ancienne que la version du Nord. Une figurine, ou fève, est cachée dans le gâteau et la personne qui l'obtient devient le roi de la journée.

Ci-dessous, nous donnons les deux recettes: la galette des rois du nord de la France, et le gâteau des rois du sud de la France.

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingrédients:

2 feuilles (17 ¼ oz. paquet) de pâte feuilletée surgelée
½ tasse de sucre (100 g)
2 jaunes d'œufs

1⅛ cups very finely ground almonds (almond powder)
2 Tablespoons unsalted butter, softened
1 to 1½ teaspoons almond extract (optional)
1 dried fava bean or heatproof figurine
1 beaten egg, for glazing

Preheat the oven to 475° F, and thaw puff pastry sheets according to package directions.

While pastry is thawing, make the frangipane. Vigorously whisk together the sugar and egg yolks. Continue whisking until the mixture is very light in color and fairly smooth. Add the butter and half of the almonds, and mix with a wooden spoon. Add the almond extract, if using (start with 1 teaspoon), and the rest of the ground almonds, mixing well. You will have a very dense paste. Add up to an additional ½ teaspoon almond extract. This will give a stronger almond flavor, but will also make mixing a bit easier. Continue until the frangipane is as smooth as possible, then set aside.

Fill the galette. Roll out one pastry sheet between layers of plastic wrap or parchment paper, or on top of a silpat (silicone mat). Do not over-roll. Line a standard 9-inch pie plate with the pastry, and prick with a fork. Spread the frangipane evenly across the dough, and push the fava bean or figurine down into the frangipane, somewhere along the perimeter of the galette (you don't want it in the middle, as it will be harder to cut proper pieces that way).

Roll out the second sheet of pastry as you did the first. Create a vent by making a hole in the center of the sheet with a knife or very small cookie-cutter shape. You can also trace lines with the point of a sharp knife over the top of the pastry to make intricate designs (don't cut all the way through the dough in this instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. Glaze with beaten egg.

Put the galette in the oven, and immediately turn the temperature down to 400°F. Bake for 30 minutes, watching to make sure it doesn't burn. The finished galette will be puffed and golden. Remove and let cool to room temperature for serving. Cutting with a serrated knife works best.

Traditional Kings' Cake - Provençal Brioche

To prepare the brioche dough:

3½ c. flour
4 eggs
⅔ c. sugar
1 stick plus 1 T softened butter
2 tsp yeast

120 g d'amandes très finement moulues
2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli
1 à 1½ cuillère à thé d'extrait d'amande (facultatif)
Une fève séchée ou figurine résistant à la chaleur
1 œuf battu, pour le glaçage

Préchauffer le four à 245° C et dégeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage.

Pendant que la pâte feuilletée dégèle, préparer la frangipane. Fouetter vigoureusement ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Continuer à fouetter jusqu'à le mélange soit de couleur très claire et assez lisse. Ajouter le beurre et la moitié des amandes, mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'extrait d'amande, si vous en utilisez (commencer avec 1 cuillère à thé), et le reste de la poudre d'amandes, bien mélanger. Vous aurez une pâte très dense. Ajouter jusqu'à une demie cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera une saveur plus forte d'amande, mais rendra également le mélange plus facile. Continuer jusqu'à ce que la frangipane soit aussi lisse que possible, puis mettre de côté.

Remplissez la galette. Étalez une feuille de pâte entre deux couches de pellicule plastique, ou du papier sulfurisé, ou sur un silpat (tapis en silicone). Ne pas trop rouler. Tapisser une assiette à tarte de 9 pouces avec la pâte et piquer avec une fourchette. Étendre la frangipane uniformément sur la pâte, et enfoncer la fève dans la frangipane, quelque part le long du périmètre de la galette (placée près du milieu elle rendrait la découpe des morceaux plus difficile).

Etaler la deuxième feuille de pâte comme vous avez fait pour la première. Créer un évent en faisant un trou dans le centre de la feuille avec un couteau ou très petit emporte-pièce à biscuits. Vous pouvez également tracer des lignes avec la pointe d'un couteau pointu sur le dessus de la pâte pour faire des dessins complexes (faites attention de ne pas traverser la pâte). Mettre cette feuille de pâte sur la précédente. Couper et pincer les bords de façon continue. Glacer avec l'oeuf battu.

Mettre la galette dans le four à 200°C pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante pour le service. Couper avec un couteau dentelé.

Gâteau traditionnel provençal des rois

Préparation de la pâte à brioche:

435 g. de farine
4 œufs
100 g. de sucre en poudre
125 g. de beurre ramolli
10 g de levure de boulanger

¼ c. milk
1 tsp. salt

Garnish for the brioche:

Sugar
Egg yolk

Stir and mix the yeast into ¼ c warm water. Make a fountain with the flour and pour in the yeast mixture and mix together little by little, adding the eggs, the sugar, and the salt. The dough can be kneaded with a dough hook for 8-10 minutes or kneaded in a food processor with a stainless steel blade for 15 seconds. If kneading by hand, knead dough for 10 minutes. Add little by little the softened butter and continue to knead. Put the dough into a large bowl, cover with a dish towel and let rise in a warm room without air currents for 4 hours.

To prepare the Kings' Cake:

Brioche dough (from above)
1¼ lb. candied fruit
½ c warmed apricot jam
2 egg yolks
Coarse sugar

Form a smooth ball with the brioche dough, make a hole in the center with your index finger and enlarge it a bit to form a crown. Flatten the sides a bit with a rolling pin, then lay the candied fruit, cut in pieces, on top. Fold the edges back over with the help of the egg yolk to pinch it shut, brushing onto the dough. So as to make your cake rise, place it for 10 minutes in a slightly warm oven. Remove and let rise 1 hour. Then apply egg yolk with a pastry brush and let it bake for 20 minutes at 400°F. Let cool and then brush with the warmed apricot jam. Sprinkle with the coarse sugar. Decorate abundantly with dried fruit. And don't forget to put in the fève!

60 ml tasse de lait
1 cuillère à soupe de sel

Garniture de la brioche:

Sucre granulé
Jaune d'œuf

Délayer la levure dans un demi verre d'eau tiède. Faire une fontaine avec la farine, verser la levure délayée et mélanger petit à petit, ajouter les œufs, le sucre et le sel. Vous pouvez pétrir la pâte avec un crochet pétrisseur pendant 8-10 minutes, ou dans un mixer pendant 15 secondes. Si vous pétrissez à la main, faites le pendant dix minutes. Ajouter petit à petit le beurre ramolli et continuer à pétrir. Mettre la pâte dans un saladier, le recouvrir d'un torchon et laisser lever la pâte dans un endroit tempéré sans courant d'air pendant 4 heures.

Préparation du gâteau des rois:

500 g. de pâte à brioche (ci-dessus)
500 g. de fruits confits
100 g. de confiture d'abricots tiéde
2 jaunes d'œufs
Sucre en gros grains

Former une boule trés lisse avec la pâte briochée, faire un trou au centre avec l'index et l'élargir un peu en vue de former une couronne. Aplatir les bords à l'aide dún rouleau puis disposer les fruits confits coupés en morceaux. Rabattre les bords et les souder á l'aide du jaune d'œuf, passé au pinceau. Afin de faire "monter" votre gâteau le mettre au four pendant 10 minutes à faible température. Le sortir et le laisser reposer 1 heure. Puis le dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et le faire cuire durant 20 minutes à 200°C. Laisser refroidir puis passer au pinceau la confiture d'abricots tiède et saupoudrez de sucre en gros grains. Décorer abondamment de fruits confits. Et n'oubliez pas de mettre la fève !

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday, January 18, at noon at Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922.** If you would like to join us, email Dawn at dpatelke@aol.com or Sherry at milkwhey@usit.net for a reservation.

Les tables françaises

Voulez-vous déjeuner à la française et améliorer votre français tout en faisant connaissance d'autres personnes qui veulent en faire autant ? La prochaine table française aura lieu **le vendredi 18 janvier, à midi, à Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (dpatelke@aol.com) ou à Sherry (milkwhey@usit.net) qui fera les réservations

Recipe

From Michele Valkenaar – if you were lucky enough to enjoy one of these gougères at the Beaujolais fête, you may have asked for the recipe! Michele shares it with us. She says,

Recette

De Michelle Valkenaar - si vous avez eu la chance de déguster l'une de ces gougères lors de la fête du Beaujolais, vous avez peut-être demandé la recette ! Michele la partage

"This treat is a specialty of the Burgundy region of France, although it can be found throughout the country. We have also found gougères which had a center of seasoned ground beef. "

Gougères

Preheat oven to 425° F. Prepare two large cookie sheets with parchment paper.

Ingredients:
½ cup whole milk
½ cup water
½ cup unsalted butter, melted
¼ tsp. salt

1 cup all purpose flour
6 large eggs, at room temperature
1½ c. coarsely grated gruyere or emmentaler cheese
2 Tbsp. grated parmesan cheese
1 ½ tsp. Dijon mustard
1/8 tsp. ground red pepper

In a saucepan, bring first four ingredients to a boil, stirring constantly. Let rapidly boil for 1 minute, then add flour all at once, blending well. Reduce heat and cook while stirring for 1-2 minutes until mixture is smooth and glossy.

Remove from heat, put the dough into a large mixing bowl. Let cool for one minute. Then add 1 egg at a time, using a blender or wooden spoon to thoroughly mix before adding the next egg. Finally, add the grated cheese, mustard and red pepper, stirring until thoroughly mixed.

Drop by small teaspoonfuls onto parchment-lined cookie sheets about 2 inches apart. Place in the oven, then reduce heat to 375° F. The puffs are done when a light golden brown, about 25 minutes. Serve warm or cold. They can be made ahead and reheated, if desired.

avec nous. Elle dit, «Cette friandise est une spécialité de la région Bourgogne en France, même si on peut la trouver à travers tout le pays. Nous avons également trouvé des gougères avec un centre de bœuf haché assaisonné.»

Gougères

Préchauffer le four à 220°C. Préparer deux plaques de cuisson tapissées de papier de cuisson.

Ingrédients:
120 ml de lait entier
120 ml d'eau
113 g de beurre non salé
¼ cuillère à café de sel

128 g de farine tout usage
6 gros œufs, à température ambiante
192 g de gruyère ou d'emmental râpé grossièrement
2 cuillères à soupe parmesan, râpé
1½ cuillère à café moutarde de Dijon
1 pincée poivre rouge moulu.

Dans une casserole, porter à ébullition les premiers quatre ingrédients en remuant constamment. Faire bouillir rapidement pour une minute, ajoutez la farine en une seule fois et mélanger bien. Retirer du feu et cuire en remuant pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant.

Retirez la casserole du feu, mettre la pâte dans un grand bol à mélanger. Laisser tiédir pendant une minute. Ajoutez les oeufs battus un à un en mélangeant soigneusement avec un mixeur ou une cuillère en bois à chaque fois. Fin, ajouter le parmesan râpé, la moutarde et poivre rouge, et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangée.

Déposer la pâte par cuillères à café sur des plaques recouvertes de papier cuisson à environ 2 pouces d'intervalle. Placer au four, puis réduire le feu à 190°C. Les bouffées sont cuites lorsqu'elles sont légèrement dorées, environ 25 minutes. Servir tièdes ou froides. Elles peuvent être préparées à l'avance et réchauffées, si désirée.

Best Wishes for 2019!

On Earth, we are the architects of change. Through our own transformation, we help transform the world… So, let us remember: Peace is never acquired, it is worked daily, and forges us with humility and wisdom. Peace is the masterpiece of our existence which is taking shape in the daily life of our lives … **Alain Degoumois**

Meilleurs Vœux pour 2019 !

Sur Terre, nous sommes les artisans du changement. Au travers de notre propre transformation, nous aidons à la transformation du monde… Donc, souvenons-nous : la Paix n'est jamais acquise, elle se travaille quotidiennement, et nous forge d'humilité et de sagesse. La Paix est le chef d'œuvre de notre existence qui se dessine dans le quotidien de nos vies… **Alain Degoumois**