

L'Agence BMT a le plaisir de vous faire découvrir  
le cidre traditionnel breton



# Kerisac

## *L'Histoire de l'Épiphanie*

L'Épiphanie, ou **Fête des rois**, commémore la visite des trois Rois Mages, Melchior, Gaspard et Balthazar venus porter des présents à l'enfant Jésus : de la myrrhe, de l'encens et de l'or. Pour trouver leur chemin jusqu'à la crèche, les mages ont suivi une étoile plus brillante que toutes les autres. C'est ce qui les a guidés et on l'appelle l'étoile du berger.



## *L'Épiphanie et le Cidre*

**Fruité, naturellement léger et rafraîchissant**, le cidre est le résultat d'un savoir-faire français unique. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donne au cidre une palette de saveurs et de couleurs. C'est pour cette raison que le cidre trône sur les tables pendant la période de l'Épiphanie. La tradition veut que l'on serve du cidre avec la galette des rois, pour y apporter un peu de légèreté et de fraîcheur.



*Essayez notre  
délicieuse recette  
de galette des rois  
aux pommes !*



**Les ingrédients :**

- 10 cl de Kerisac Brut, Cuvée Spéciale
- 1 kg de pommes boskoop épluchées et vidées
- 70 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 3 jaunes d'œufs pour la dorure
- 2 pâtes feuilletées

**Conseils pour préparation :**

- Commencez par préparer votre pâte feuilletée.
- **Pour la garniture :** Préchauffez le four à 180°C. Lavez, épluchez et coupez les pommes. Faites fondre le beurre dans une poêle. Versez-y les pommes et laissez cuire.
- **Pour le caramel :** faire fondre 70 g de sucre en poudre dans une casserole.
- Ajoutez le caramel, le cidre et la cannelle aux pommes. Placez le tout dans un plat allant au four et faites cuire 1 heure. Laissez refroidir complètement.
- Répartissez la compote sur un disque de pâte feuilletée et déposez le second disque de pâte sur dessus.
- Retournez la galette et dorez avec les jaunes d'œuf. Placez 20 minutes au réfrigérateur. Dorez de nouveau à l'œuf.
- Enfournez 40 minutes à 180°C, à chaleur tournante.

*À déguster avec un verre  
de Kerisac Brut,  
et en bonne compagnie.  
Régalez-vous !*



Kerisac Brut, Cuvée Spéciale  
Code produit : 777679

