

Où trouver la galette des rois à Los Angeles en 2019 ?

Par **Sandra Cazenave** - 30 décembre 2018 - In English 



La galette parisienne de Pitchoun Bakery

Vous avez fait quelques excès ces derniers jours ? Eh bien, ce n'est pas fini ! L'épiphanie arrive ce samedi 6 janvier. French Morning a recensé les pâtisseries de Los Angeles qui se sont retroussés les manches pour vous proposer des "kings cake" (liste non-exhaustive).

A Downtown et Beverly Hills, le pâtissier de **Pitchoun Bakery** a rivalisé d'ingéniosité pour l'épiphanie. Vous trouverez trois types de galettes au beurre français (pour 6 à 8 personnes) : la Parisienne (traditionnelle, **31 dollars**), la Provençale (couronne briochée avec fruits confits et sucre perlé dessus, **29 dollars**) et la Chocolat (frangipane avec une crème au chocolat, **33 dollars**). Servis avec une fève en porcelaine et une couronne, les gâteaux sont accompagnés d'une carte pour expliquer comment tirer les rois. Disponibles jusqu'en février, il est conseillé de les commander à l'avance (1 à 2 jours). *Pitchoun Bakery* à Downtown (545 South Olive street, à Los Angeles) et au Beverly Grove (8500 Beverly Blvd. - #103)



La couronne aux fruits confis de Pitchoun.