

# Vieille recette de Préparation de l'amande (Mandorle) Par Rémi ALCINA

Pour faire un bon **Gâteau des Rois**, nous conseillons d'utiliser cette ancienne recette **Traditionnelle** de préparation de l'**Amande**, vieille de **6000** ans, retrouvée dans une **Vieille Barque** dont la poupe portée le nom d'**Argos**.

**Mise en garde** : Il faut

**R**ituellement **E**cosser à l'**A**ncienne et **A**ccueillir l'ordre de réalisation.



1. Choisir le plus beau fruit qui se trouve à l'entrée de la **Caverne** de « Joppé » : Il doit avoir **qualité** !



2. Prendre de l'**Eau** qui coule à la **Fontaine**, à gauche, et en remplir le **Matra** puis le poser sur le **Buisson** du nom d'**Athamor**, qui brûle sans se consumer.



3. Pendant que l'eau chauffe : **Ecosser** une première fois manuellement la partie **Verte** et moussue du fruit, l'**Opération** doit durer au moins **Trois** minutes.



4. Puis **Ecosser** une deuxième fois le fruit à l'aide du **Maillet** que vous aurez trouvé sur place et nettoyer pendant **Deux** minutes.



5. Plongez le produit de ce **Travail** dans l'eau bouillante, **Deux** minutes environ... Puis récupérez-le.



6. **Ecosser** une troisième et dernière fois le fruit, et récupérez l'**AMANDE**, ainsi équarrie de tout superflu.



7. Vous pouvez maintenant préparer cette pâte pétrissable et savoureuse à souhait à l'aide de grain de blé de la variété « **Schibou** » et y mélanger l'**Amande** qui servira à faire la galette qui s'élèvera grâce au feu de la Saint Jean de l'Athanor, que vous aurez su maintenir, ardent.

**Bon appétit pour 6024**