



**LA GALETTE DES ROIS**

Préparer la crème d'amande :

- Battre 2 min 2 oeufs et 100g de sucre
- Ajouter 100g de beurre et 1 pincée de sel

MONTER LA GALETTE :

- Mélanger 1 jaune d'oeuf et 1 càs d'eau
- Dessiner un cercle au bord de la première pâte
- Etaler la crème d'amande au centre de la pâte
- Recouvrez de la deuxième pâte
- N'oubliez pas la fève !
- Soudez joliment les bords et au four 200°C 30min

**Beauziac** est un petit village du Lot et Garonne. La population totale est de 231 habitants qui sont appelés les Beauziacais et les Beauziacaises

Lieux et monuments

Église Saint-Ferréol, datant du XVII<sup>e</sup> siècle, de Bouchet



Église Sainte-Radegonde et cimetière antique du hameau du Tren



Château de Beauziac. Propriété privée, ne se visite pas.

Château de Carnine

Propriété de plusieurs générations de la famille de Brocas de Lanauze. Certains de ses membres ont été enterrés dans la chapelle de Sainte-Radegonde, située dans leur ancien domaine, non loin du château.

Bernard de Brocas, d'une génération postérieure datant du début du XX<sup>e</sup> siècle, sans descendance, a légué la propriété à Henri de Roquemaurel, son cousin germain d'ancienne noblesse auvergnate. Les actuels propriétaires continuent la lignée des Roquemaurel.

Ce château, situé dans le hameau du Tren, est constitué d'un corps central encadré par deux pavillons, on peut estimer sa période de construction entre les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles.

Note d'archéologie du comte de Broca, maire de Beauziac :

« En faisant les terrassements du chemin n° 1, dit de Pindères, dans les terrains attenant au cimetière de l'église du Tren, on a trouvé des tombes ou sarcophages de pierre paraissant remonter à une époque assez reculée. Il m'a été remis une petite pièce de monnaie de Jeanne de Châtillon de 1279 à 1302. D'un côté il y a Comtesta et de l'autre, Blesio Castro. D'autres tombes semblables existent encore dans le même lieu. »

