



Galette des Rois pomme amande

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 20 min

Repos | 1 au frais

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 60g de sucre
- 110g d'oeufs
- 100g de beurre mou
- 200g de poudre d'amande
- 1jaune d'oeuf + un tout petit peu d'eau
- 1fève
- 1couronne

Pâte feuilletée

Vous pouvez utiliser des pâtes feuilletées du commerce.

Si vous souhaitez la faire vous même, vous trouverez la version express [ICI](#) et la version classique [ICI](#).

Crème d'amande

Mélangez votre beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande.

Ajoutez les œufs. Bien mélangez.

Les pommes

Pelez et couper vos pommes en tranches.

Les faire compoter dans une poêle beurrée. Veillez à ce qu'elles reste entières quand même, cela ne doit pas être de la compote.

Dressage et cuisson de la galette

Sur l'un de vos cercles de pâte feuilletée, déposez votre crème d'amande puis déposez par-dessus vos pommes.

Veiller à laisser un bord de 1,5 à 2 cm sans crème.

Cacher la fève.

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord sans crème.

Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte.

Bien souder les bords en appuyant avec les doigts. Si nécessaire, couper la pâte en trop afin d'obtenir une galette bien ronde.

Chiqueter les bords de la pâte à l'aide du dos d'un couteau. Cela permettra à la pâte de bien se développer à la cuisson.

Retournez là puis réaliser une petite cheminée sur le dessus. Pour cela, avec la pointe d'un couteau couper un petit cercle sur le dessus et l'agrandir légèrement avec le petit doigt.

Réservez au frigo 30 min.

Dorez votre galette, faire des dessins sur la galette à l'aide de la pointe d'un couteau.

Réservez au frigo 30 min.

Préchauffez le four à 180°C.

Re-dorez la galette et enfournez pour 25-30 min.

Une fois la galette cuite, et encore chaude, badigeonnez la avec du sirop pour lui donner de la brillance.