GALETTE DES ROIS À LA POMME



COMMENT FAIRE UNE GALETTE DES ROIS À LA POMME ?

Quand l'Epiphanie arrive, tout le monde attend avec impatience le **galette des rois.** Une question se pose alors, pomme ou frangipane ? Retrouvez ici une délicieuse recette de galette des rois à la pomme à faire et à déguster en famille afin de trouver qui sera sacré roi ou reine !

LES INGRÉDIENTS DE LA GALETTE DES ROIS AUX POMMES :

500 g de pâte feuilletée

1 kg de pomme

5 cuillères de sucre

1 cuillère à soupe de farine

1 jaune d'oeuf

Un peu de lait

fève

Beurre
Farine

De la cannelle en poudre (facultatif)

PRÉPARATION DE LA GALETTE DES ROIS AUX POMMES :

La première étape consiste à faire la compote de pommes. (Vous pouvez aussi acheter de la compote toute faite) Il faudra la préparer avant afin de l'incorporer totallement refroidie.

1. Commencez par éplucher et couper en petits morceaux les trois quarts des pommes.

2. Dans une casserole, mettez les pommes ainsi qu'une cuillère d'eau, le sucre et la cannelle (environ 1/2 cc) et laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes en couvrant.

3. Au bout de ce laps de temps, passez en feu moyen et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

4. Laissez refroidir la compote.

La compote faite, on peut passer à la seconde étape.

5. Etalez votre pate feuilletée dans un moule préalablement beurré et fariné et piquez-là à plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette.

6. Soupoudrez la pate de sucre avant d'y déposer la compote de pomme.

7. Moment sacré : Il est temps de poser la fève dans la compote. Il est préférable de la cacher vers l'extérieur de la galette.

8. Epeluchez le reste des pommes et coupez les en lamelles

9. Disposez les lamelles sur la compote

10. Soupoudrez de sucre

11. Fermez la galette en posant la deuxième pâte feuilletée et pincez les deux pâtes ensemble.

12. Avec le dos d'un couteau, faites des petits dessins sur la pâte et pensez aussi à faire une incision sur le dessus afin d'empêcher la formation de bulles.

13. Mettre au four à mi-hauteur pendant 15 minutes à 200°C

14 . Sortir la galette du four afin la dorer en mélangeant le jaune d'oeuf àun peu de lait.

15. Remettre au four pour 15 autres minutes.

16. Sortez la galette du four et servez la tiède.