

Galette des rois

aux pommes et à la cannelle



Préparation :
25 minutes

Cuisson :
30 minutes

Portions :
8 personnes

Ingrédients :

- 3 petites pommes sucrées
- 1 c à s de beurre* clarifié (ghee)
- 2 c à c bombées de cannelle en poudre
- 30 g de sucre de canne roux
- 50 g de beurre* mou
- 100 g de poudre d'amandes*
- 2 œufs*
- 2 pâtes feuilletées*

1. Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en tranches.
2. Les cuire 5 à 7 minutes dans une sauteuse avec le beurre clarifié et la cannelle : les tranches doivent être fondantes, mais pas réduites en compote.
3. Dans un cul-de-poule, blanchir le sucre et le beurre mou, ajouter la poudre d'amandes et bien mélanger.
4. Incorporer un œuf tout en fouettant vigoureusement pour que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter les pommes cuites, mélanger à nouveau et réserver au frais.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Dérouler la première pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie, garnir en égalisant la surface et en laissant un espace de 3 cm sur les bords ; ne pas oublier la fève !
8. Badigeonner les bords de la pâte d'eau.
9. Dérouler la seconde pâte feuilletée, la poser sur la garniture en soudant les bords, puis les chiquer (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
10. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate, puis la dorer avec le jaune d'œuf.
11. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr