

# Galette des rois

aux pommes et à la cannelle



## Préparation :

25 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Portions :

8 personnes

## Ingédients :

- 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 ramolli à l'aide d'un batteur, puis 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 200°C.
7. Dérouler la pâte sur une tôle à pâtisserie et déposer la garniture au milieu en laissant un espace de 3 cm sur les bords. Ne pas oublier la fève !
8. Dérouler la seconde pâte, la poser sur la garniture, souder les bords avec un peu d'eau et les chiquer (les enfoucer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
9. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate.
10. Quadriller la surface sans trancher la pâte et doré 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 Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

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

↗ Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)