

# 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\*

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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 chiqueter (les enfoncer 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 dorer avec le jaune d'œuf.
11. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

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

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

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