



Galette des rois à la pomme

Ingredients

Compotée de pommes

30g de beurre

50g de sucre

1cuillère à soupe de jus de citron

4grosses pommes

Pâte et dorure

2 pâtes feuilletées

1 jaune d'oeuf

1cuillère à soupe de lait

Sirop (pour briller)

50g d'eau

50g de sucre

Compotée de pommes

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux

Dans une sauteuse faire fondre le beurre

Ajouter les pommes, le jus de citron et le sucre

Faire compoter à feu doux, mélanger régulièrement

Si cela accroche dans le fond verser un PEU d'eau

Laisser refroidir

Pâte et dorure

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la 1ère pâte feuilletée et la découper à l'aide du cercle en forme de coeur (en lien au dessus)

Verser la compotée de pommes en laissant un bord de 1cm tout le tour

A l'aide d'un pinceau humidifier légèrement avec de l'eau

Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée, appuyer doucement tout le tour le long de la compotée

Découper le tout à l'aide du cercle coeur

Mélanger le jaune et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner la galette du jaune d'oeuf

Enfournier 45 minutes



Galette des rois à la pomme

Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller