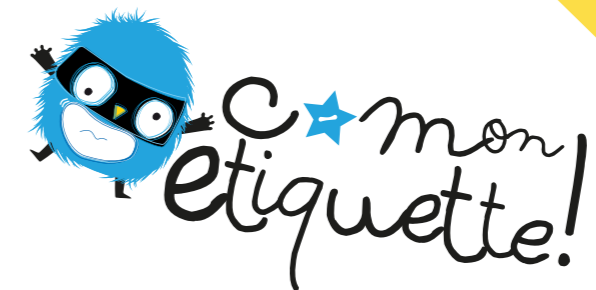


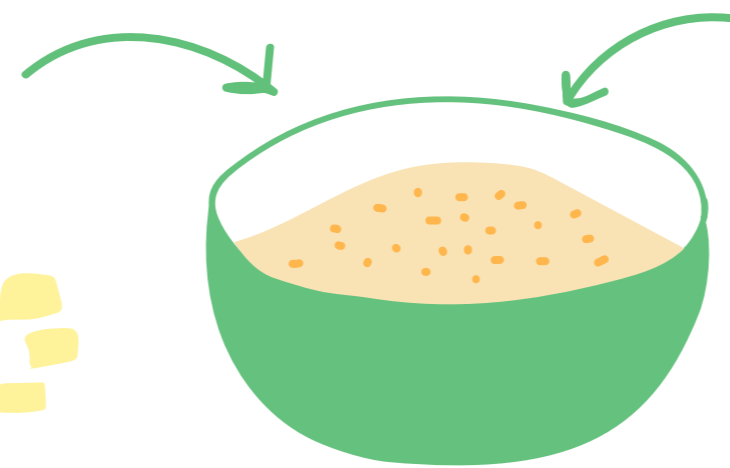
Galette des rois aux pommes



- 1** Pelez les pommes et coupez-les en petits dés. Mélangez-les dans un saladier avec le sucre, la poudre d'amandes, le sucre vanillé et le beurre fondu.



4 pommes



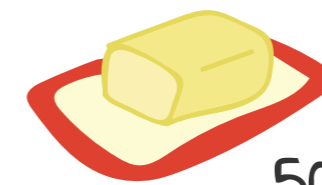
150 g de sucre



1 sachet de sucre vanillé

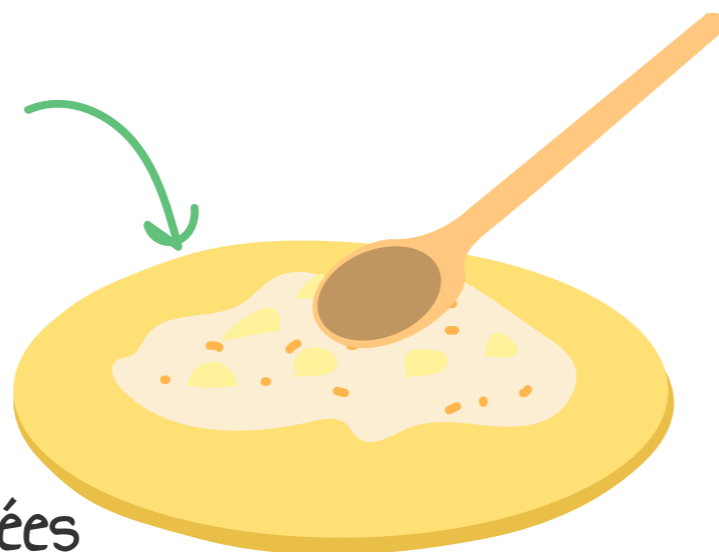
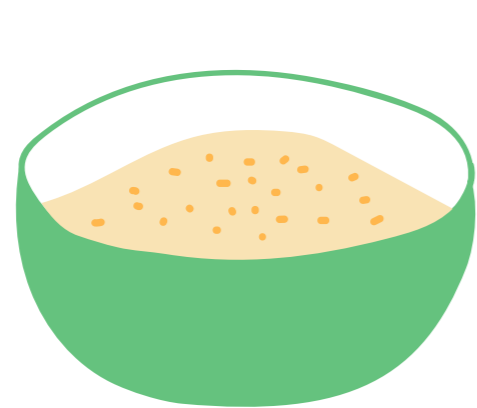


80 g d'amandes en poudre



50 g de beurre

- 2** Étalez la 1ère pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Disposez la garniture de pommes sans oublier d'y cacher la fève. Puis, recouvrez avec la 2e pâte.

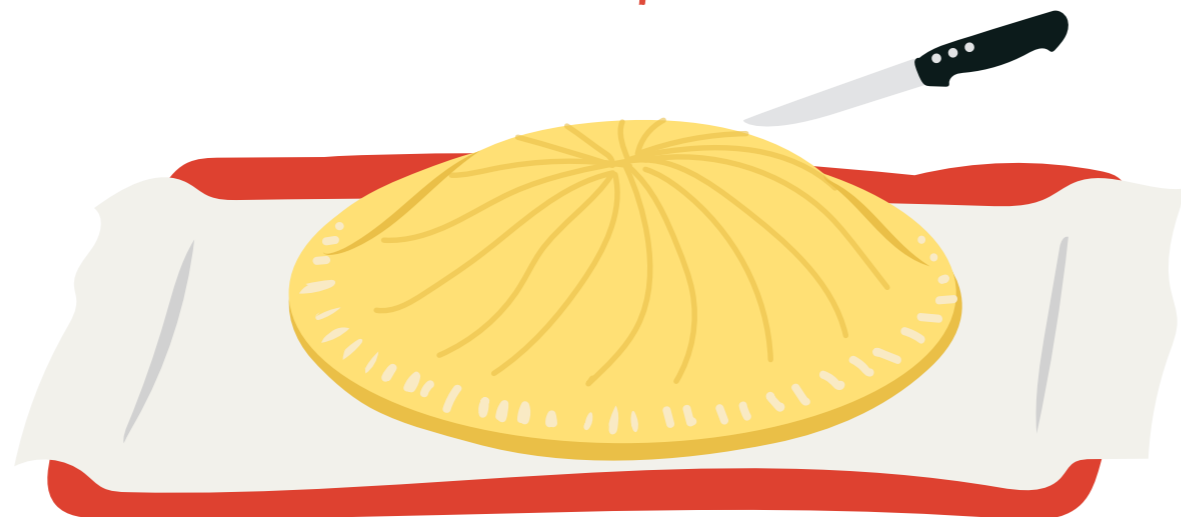


2 pâtes feuilletées

Une fève



- 3** Collez les bords ensemble. Delayez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau froide et badigeonnez-en la galette avec un pinceau. Faites des dessins avec la pointe d'un couteau et enfournez pendant 35 mn.



Thermostat : 170 °C
Cuisson : 35 min

