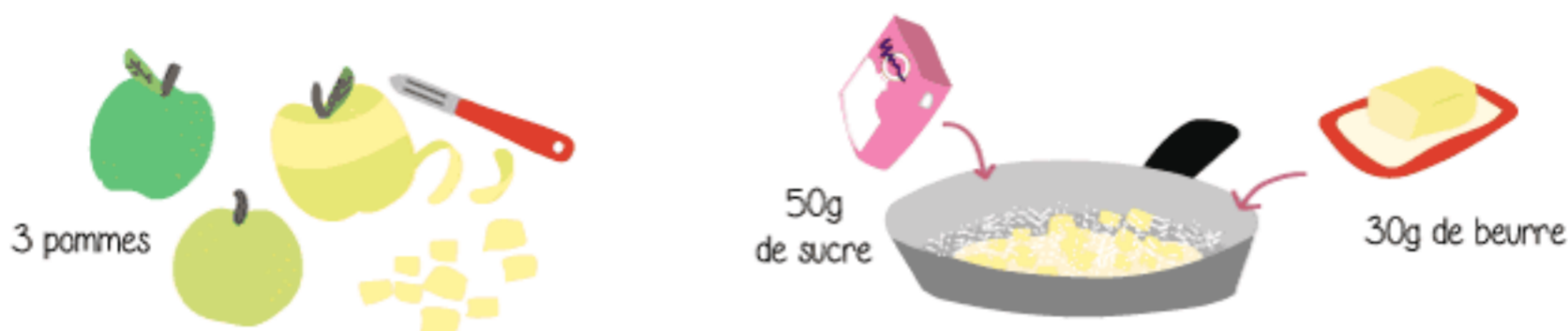


Pour 4 personnes

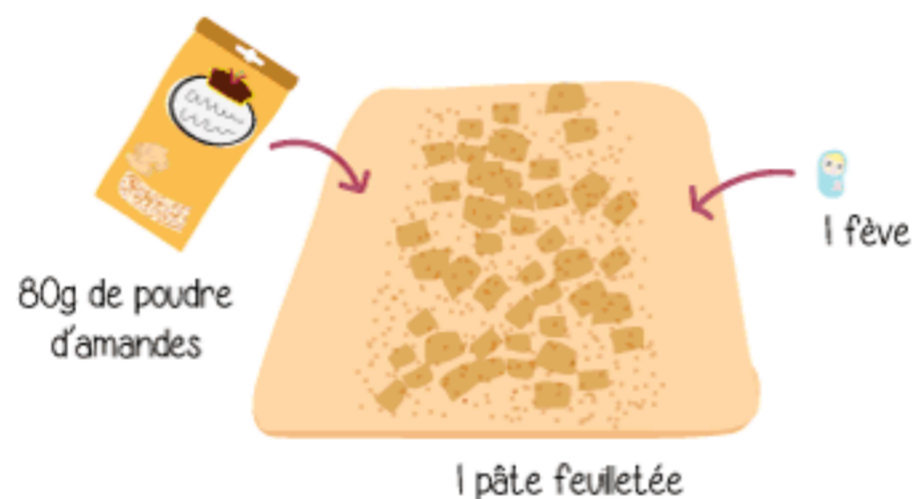
Galette des Rois tressée



- 1 Coupez les pommes et les cuire dans une poêle en ajoutant le beurre et le sucre.



- 2 Étalez la pâte feuilletée en rectangle, versez une bande de poudre d'amandes au milieu. Disposez les pommes caramélisées par dessus et ajoutez le reste de poudre d'amandes. Placez la fève.



- 3 Coupez des bandelettes sur les deux côtés de la pâte puis tressez les bandes. Badigeonnez de jaune d'œuf et saupoudrez de sucre et de cannelle. Enfournez pendant 25 mn.

