

Galette des rois pommes & vanille

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10+25 min

Ingrédients :

- 2 pommes
- 2 oeufs
- 2 pâtes feuilletées
- 125g de poudre d'amandes
- 70g de sucre
- 50g d'eau
- 50g de beurre mou
- 1 cc de vanille liquide
- 1 fève



Ustensiles spécifiques : une casserole, un coupe-pommes, une spatule haute température, une cuillère magique, un saladier, un pinceau alimentaire, une Silpat (toile siliconée) et une plaque alu perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser la toile siliconée sur la plaque aluminium.
- Éplucher et couper les pommes en lamelles à l'aide du coupe-pommes.
- Dans une casserole, faire compoter les pommes avec 20g de sucre, 50g d'eau et la vanille liquide.
- Compoter 5 min, mixer et réserver.
- Dans un saladier, battre un oeuf entier avec un blanc (garder le jaune pour la dorure) avec le reste du sucre.
- Ajouter le beurre mou puis la poudre d'amandes. Bien mélanger.
- Étaler un 1^{er} rond de pâte feuilletée sur la toile et réduire le cercle de pâte d' +/- 2cm. Réserver le surplus de pâte pour un apéro ou une déco sur la galette.
- Étaler la crème d'amandes jusqu'à 1 cm du bord max.
- Ajouter la compotée de pommes et déposer une fève.
- Couvrir de la 2^{de} pâte feuilletée.
- Pincer les bords pour les souder.
- Faire de légères incisions pour décorer sur le dessus.
- Badigeonner la galette de jaune d'oeuf délayé avec une cuillère à soupe d'eau, à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner +/- 25min et servir tiède ou froid.

Bon appétit !