TerrAttitude

Galette des rois et reines !

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES / TEMPS DE REPOS : 30 MINUTES AU RÉFRIGÉRATEUR
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES À 180 DEGRÉS / NB DE PERSONNES : 6 PERS.

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées pur beurre

125g de sucre

70g de beurre

150g de poudre d'amande

3 oeufs

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

2 pommes

2 cuillères à soupe de miel

USTENSILES

1 couteau

1 plaque de four

1 saladier

1 bol

1 cuillère à soupe
+
1 cuillère à café

1 fouet

1 pinceau

PRÉPARATION

1		Dans le saladier, mélange le sucre et le beurre mou, la vanille et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
2		Ajoute 2 œufs à la préparation et mélange vigoureusement pour obtenir une préparation homogène.
3		Épluche les 2 pommes et découpe-les en petits cubes.

Galette des rois et reines !

4		Fais ensuite dorer quelques minutes tes cubes de pomme dans le beurre puis ajoute ton miel afin de laisser caraméliser les pommes à feu moyen pendant 6 à 8 minutes.
5		Dispose ta 1re pâte feuilletée sur une plaque de cuisson et ajoute la moitié de ta préparation aux amandes. Attention, veille à laisser un espace de 3 à 4 cm entre le bord de ta pâte feuilletée et la préparation à l'amande. Cet espace te permettra de refermer correctement ta galette.
6		La première couche d'amande étant mise, répartis tes cubes de pommes caramélisés dessus et recouvre avec le reste de ta préparation d'amande. N'oublie pas de cacher une fève que tu enfonceras dans la préparation.
7		Dans un petit bol, bats ton œuf avec une fourchette. Avec un pinceau, tu viendras humidifier légèrement les bords de ta galette afin que la seconde pâte feuilletée puisse mieux coller. Tu pourras ensuite recouvrir le tout avec ta pâte feuilletée et tu appuieras fortement sur les bords afin que ta galette soit bien fermée. Tu pourras ensuite faire les dessins que tu souhaites pour avoir des formes jolies et originales. Place ensuite ta pâte 15 minutes au congélateur ou 30 minutes au frigo.
8	 30 minutes à 180°	Puis avant de passer à la cuisson, passe le pinceau avec l'œuf battu sur toute ta galette, ce qui lui permettra de dorer et tu pourras, là aussi, faire quelques dessins. Place à ton imagination ! Et hop, au four pendant 30 minutes à 180 degrés. Une fois cuite, plus qu'à la laisser refroidir 1 h et à distribuer les parts !

C'est prêt !