

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 feu doux, mlanger rgulirement

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

Laisser refroidir

Pâte et dorure

Prchauffer le four 170C

Etaler la 1re pte feuillete et la dcouper l'aide du cercle en forme de coeur (en lien au dessus)

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

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

Recouvrir de la 2me pte feuillete, appuyer doucement tout le tour le long de la compote

Dcouper le tout l'aide du cercle coeur

Mlanger le jaune et le lait

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

Enfourner 45 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Galette des rois à la pomme

Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu' bullition puis feu doux jusqu' obtention d'un sirop qui nappe la cuillre

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr