

LA POM' GALETTE

Mmmh... La galette des rois, c'est tellement bon.
Et avec de la pomme dedans, c'est excellent !

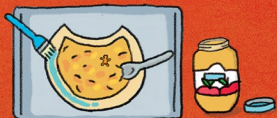
Pomme de reinette et pomme d'api...

Il te faut

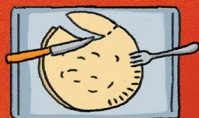
- 2 rouleaux de pâte feuilletée prête à cuire
- 500 g de compote de pommes avec morceaux
- 1 jaune d'œuf battu
- 1 fève
- 1 couronne.



1. Déroule une pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. À l'aide d'un bol, découpe un morceau de pâte en forme de feuille.



2. Étale la compote jusqu'à 3 cm du bord et mets la fève. Humidifie le pourtour avec de l'eau. Pose dessus l'autre pâte.



3. Découpe-la comme la première pâte. Soude les bords en appuyant dessus avec une fourchette.



4. Avec le restant de pâte, réalise une feuille et une queue. À l'aide d'un pinceau, badigeonne au jaune d'œuf la galette, la feuille et la queue.



5. Avec la pointe d'un couteau, décore tous les éléments. Fais cuire à 210 °C, (th. 7) 30 min. La queue et la feuille ne cuisent qu'environ 15 min.

