

La galette des rois «Frangi-pommes»



Temps de préparation : 20 mn - Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients

pour 10 personnes :

Pour la pâte :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture :

- 3 pommes golden
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 1 fève

On se lance !

Dans un saladier, préparer la frangipane en mélangeant la poudre d'amande, le sucre, le beurre et les œufs.

Déposer la 1ère pâte feuilletée sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé.

Couper les pommes en fines tranches et les disposer sur la pâte feuilletée, en laissant 2 cm de libre tout autour.

Étaler la frangipane sur les pommes, placer la fève et refermer avec la 2ème pâte feuilletée (humidifier les bords pour souder les 2 pâtes).

A l'aide d'un couteau, faire quelques décorations, dorer avec le jaune d'œuf (mélangé à une cuillère à café d'eau), puis saupoudrer de sucre vanillé.

Placer au four à thermostat 7 (210°C) pendant 30 à 40 minutes.

... Et à vous la couronne !