

Galette des rois pomme caramel

Pour 6 personnes

400g de [pâte feuilletée](#)

75g de *beurre mou*

60g de *sucre en poudre*

75g de *poudre d'amande*

1 *œuf*

115g *sauce caramel (genre caramel au beurre salé mais sans sel)*

1 *pomme*

1 *cuil à soupe de sucre*

1 *œuf pour la dorure*

Pomme caramélisée: Epluchez et coupez la pomme en morceaux, dans une casserole faites caraméliser les morceaux de pomme dans le sucre, attention elles doivent rester un peu fermes. Laissez refroidir.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l'œuf. Incorporez le caramel, mélangez bien et réservez au frigo.

Étalez la pâte feuilletée en deux fois et découpez deux disques de pâte l'un de 22cm de diamètre et l'autre de 24cm de diamètre. Piquez le plus petit disque avec une fourchette, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson puis répartissez la garniture sur la pâte en laissant un pourtour libre de 2 cm, répartissez les morceaux de pomme caramélisée sur la crème et placez la fève.

Recouvrez la garniture avec le second disque de pâte, soudez les bords en appuyant sur la pâte à 1 cm du bord (si vous appuyez sur les bords le feuilletage ne lèvera pas et la garniture va déborder). Retirez le surplus de pâte qui dépasse du disque inférieur, passez une couche de dorure et laissez ½ heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Sortez la galette du frigo, passez une deuxième couche de dorure, faites des motifs sur la pâte à l'aide d'un couteau (attention, entaillez juste la pâte ne la coupez pas) et enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.