***Galette des rois pommes-calvados***

**Pour 6 à 8 personnes**

500g de [*pâte feuilletée*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.over-blog.com/article-pate-feuillete-105678469.html)

Compote

3 pommes

1cuil à café de miel

2 cuil à soupe de calvados

Crème d’amande

75g de beurre mou

60g de cassonade

75g de poudre d'amande

1 œuf

Compote de pomme au calvados: Epluchez les pommes et coupez les en morceaux, faites-les cuire à feu moyen avec le sucre et le calvados à couvert et en  remuant de temps en temps pour éviter que le sucre et les pommes brûlent au fond de la casserole. Quand les pommes sont cuites (au bout d'environ 6-8 minutes) mixez-les pour les réduire en compote. Laissez refroidir.

Préparez la crème d’amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l’œuf.

Incorporez la compote de pommes au calvados à la crème d'amande et mélangez bien, filmez au contact et réservez au frigo.

Etalez une pâte feuilletée et découpez 1 rond de pâte de 24 cm de diamètre en vous aidant d'un cercle à tarte, puis découpez 1 autre disque un peu plus grand que le précédant.

Déposez le petit disque de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-le et  garnissez-le de frangipane à l'aide d'une poche à douille, en laissant le bord libre sur 2cm.

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). Enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.