

Galette des Rois – Pommes et Poires

Pour 8 à 12 personnes:

2 pâtes feuilletée, 125g d'amande en poudre, 125g de sucre semoule, 125g de beurre mou, 2 œufs, 1 jaune, 1 càs de rhum (facultatif) 1 fève et une couronne, pommes et poires

Préchauffez votre four (th7, 220°C), préparez la frangipane: travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux, ajoutez la poudre d'amande + 2 œufs + rhum + pommes et poires coupés en morceaux, mélangez bien, déroulez la pâte sur une plaque du four en conservant la feuille de cuisson, garnissez le centre avec la frangipane et étalez-la jusqu'à 2cm du bord, glissez la fève, humectez avec de l'eau ou œuf le bord de pâte non garni, recouvrez avec la 2eme pâte, soudez les 2 parties en pressant énergiquement tout le tour avec les doigts, avec un pinceau, dorez la surface de la galette puis dessinez la surface à votre guise, cuire 30 à 40mn environ.

