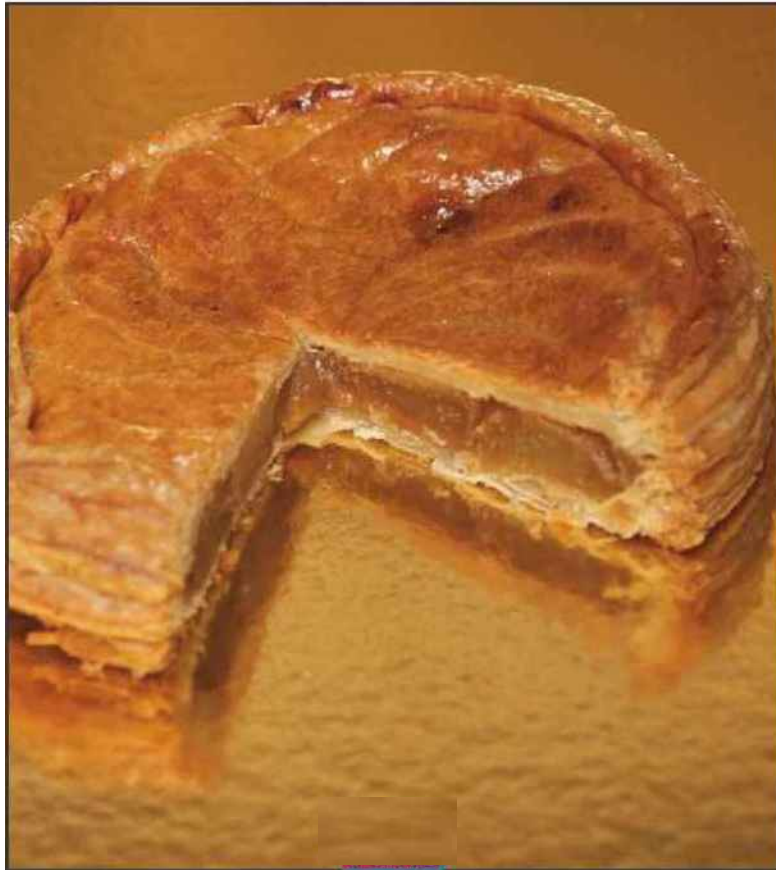




## DESSERT

### Galette des rois aux pommes





## Galette des rois aux pommes

Recette réalisée par le chef Vincent Geslain

### POUR 4 PERSONNES

- 2 pâtes feuilletées du boulanger
  - 2 pommes
  - 20 g de beurre
  - 30 g de sucre cassonade ou de sucre semoule
- + 1 pincée pour la dorure
- 50 g de compote de pomme vanillée ou achetée dans le commerce
  - 1 œuf
  - 1 fève

- 1 Epluchez vos pommes et coupez-les en 8 quartiers chacune. Faites fondre le beurre avec le sucre dans une poêle chaude. Déposez les pommes dans la poêle et faites-les colorer environ 5 min. Celles-ci ne doivent pas partir en compote et garder de la tenue.
- 2 Laissez-les refroidir puis mélangez-les avec la compote et déposez le tout sur un disque de pâte feuilletée jusqu'à 2 cm du bord de la pâte. Déposez la fève et humidifiez le bord du disque de pâte avec un doigt humide, puis déposez le second disque de pâte dessus. Scellez les deux pâtes en chassant l'air et appuyez délicatement sur le pourtour de la galette pour faire adhérer les deux disques.
- 3 Laissez reposer votre galette 1 h au réfrigérateur avant de la dorer à l'aide d'un pinceau trempé dans un œuf battu et une pincée de sucre. Ne faites pas couler d'œuf sur les bords pour que celle-ci se développe pendant la cuisson. Mettez au four à 170 °C (th. 5/6) pour environ 45 min.



### ET ON BOIT QUOI ?

Le cidre doux de la gamme Envies de... Maison Val de Rance. Elaborée avec des pommes douces et acidulées, cette boisson fruitée est faiblement alcoolisée (2 % vol). 2,50 €, GMS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*