

Galette des rois.



INGREDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 3 oeufs
- 6 pommes
- 100g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 140 g de poudre d'amande
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cc d'amande amère

PRÉPARATION:

Étalez la 1ère pâte feuilletée sur la plaque du four, sur une feuille de cuisson

Épluchez et faire cuire les pommes en morceaux ,avec les 2 sachets de sucre vanillé, pendant 15 mns

Dans un saladier, mélanger, poudre d'amande, la compote, 2 oeufs entiers, le sucre et l'amande amère, et le blanc d'oeuf du troisième oeuf

Garder le jaune d'œuf pour badigeonner sur la pâte feuilletée.

Après avoir bien mélangé, y ajouter les morceaux pommes cuites .

Sans oublier la ou les fèves 😊

Étalez sur la pâte feuilletée en laissant un bord d'un cm.

Dérouler, l'autre pâte feuilletée et la positionner sur la préparation.

Appuyez sur les bords.

Badigeonner le jaune d'œuf sur la pâte.

Mettre au four .

Bonne galette!!