

Galette des rois.

Préparation: 20mn

Cuisson: 40 à 45mn



INGRÉDIENTS

- 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:

1. Étaler la 1ère pâte feuilletée sur la plaque du four, sur une feuille de cuisson.
2. Éplucher et faire cuire les pommes en morceaux , avec les 2 sachets de sucre vanillé, pendant 15 mn.
3. Dans un saladier, mélanger, poudre d'amande, la compote, 2 oeufs entiers, le sucre, l'amande amère et le blanc d'œuf du troisième œuf.
4. Garder le jaune d'œuf pour badigeonner sur la pâte feuilletée.
5. Après avoir bien mélangé, y ajouter les morceaux de pommes cuites .
6. Sans oublier la ou les fèves
7. Étaler sur la pâte feuilletée en laissant un bord d'un cm.
8. Dérouler, l'autre pâte feuilletée et la positionner sur la préparation.
9. Appuyer sur les bords.
10. Badigeonner le jaune d'œuf sur la pâte.
11. Mettre au four .

Bonne galette!!