



## Galette des rois à la pomme

### Ingredients

#### Compotée de pommes

30g de beurre

50g de sucre

1 cuillère à soupe de jus de citron

4 grosses pommes

#### Pâte et dorure

2 pâtes feuilletées

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de lait

#### Sirop (pour briller)

50g d'eau

50g de sucre

### Compotée de pommes

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux

Dans une sauteuse faire fondre le beurre

Ajouter les pommes, le jus de citron et le sucre

Faire compoter à feu doux, mélanger régulièrement

Si cela accroche dans le fond verser un PEU d'eau

Laisser refroidir

### Pâte et dorure

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la 1ère pâte feuilletée et la découper à l'aide du cercle en forme de cœur ( en lien au dessus)

Verser la compotée de pommes en laissant un bord de 1cm tout le tour

A l'aide d'un pinceau humidifier **légèrement** avec de l'eau

Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée, appuyer doucement tout le tour le long de la compotée

Découper le tout à l'aide du cercle cœur

Mélanger le jaune et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner la galette du jaune d'oeuf

Enfourner 45 minutes



## Galette des rois à la pomme

### Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller

