

GALETTE DES ROIS AUX POMMES



Ingrédients :

- *2 rouleaux de pâte feuilletée
- *180 g d'amandes en poudre
- *80 g de beurre
- *2 oeufs
- *1 jaune pour dorer
- *100 g de sucre en poudre
- *2 à 3 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou du caramel liquide)
- *3 pommes et/ou poires (j'ai mais deux pommes golden et une poire abate)
- *rhum (facultatif)
- *quelques gouttes d'essence d'amandes amères
- *1 fève

Pelez et coupez en morceaux (ou en lamelles) les pommes et/ou les poires. Mettez les dans une poêle et arrosez avec deux à trois cuillères à soupe de sirop d'érable ou du caramel liquide (*vous pouvez également les caraméliser avec du sucre et un peu d'eau*). Laissez cuire à feu doux pendant environ 10 mn en remuant. Laissez refroidir. Réservez.

Dans un saladier mélangez et travaillez la poudre d'amandes avec le sucre et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez ensuite les oeufs un à un, le rhum et quelques gouttes d'essence d'amandes amères et mélangez à nouveau.

Préchauffez votre four à 220°.

Placez un rond de pâte sur une plaque de four recouvert de papier sulfurisé et disposez les pommes (et/ou poires) cuites sur la pâte puis étalez par-dessus la crème d'amandes (j'ai utilisé une poche à douilles) en laissant une marge sur le bord. Placez la fève plus près du bord que du centre. Humidifiez tout le tour de la pâte avec un peu d'eau et recouvrez avec le deuxième rond de pâte. Faites adhérer les deux pâtes en appuyant avec le bout des doigts. Retaillez le contour s'il y a trop d'excédent de pâte (j'ai retailé en plaçant un moule à tarte de 24 cm comme gabarit). Avec un couteau ou des ciseaux faites des petites entailles espacées d'environ 3/4 cm tout autour et avec le doigt repousser chaque entaille vers l'intérieur pour "festonner" la galette. Faites des dessins sur le dessus de la galette avec la pointe d'un couteau. Vous pouvez aussi utiliser les rognures (restes de pâte) pour faire des décorations. Dorer au jaune d'oeuf dilué dans un peu de lait ou d'eau.

Pour avoir de beau dessin sur la pâte il faut que votre pâte soit bien fraîche (replacez-la dans le réfrigérateur au besoin) et que le four soit très chaud. *On peut également faire les dessins après avoir doré au jaune d'oeuf.*

Enfournez à 220° pendant environ 15 mn et baissez ensuite à 200° pendant encore autant de temps. Il faut que la galette soit bien dorée.