

Galette des rois pommes & spéculoos



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

pour 6 à 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 20 g de beurre
- 6 pommes
- 150 g de spéculoos
- 1 cuillère à soupe de crème
- 2 cuillères à soupe de pâte de spéculoos
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

✓ Préparation :



Mixez les spéculoos. Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en gros cubes. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites cuire les pommes à feu moyen pendant dix minutes. Saupoudrez les pommes avec le sucre en poudre. Mélangez et laissez compoter en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la moitié des pommes ait fondu, mais qu'il reste encore de gros morceaux.

En dehors du feu, ajoutez la pâte de spéculoos et la crème fraîche. Incorporez petit à petit la poudre de spéculoos en mélangeant bien. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 170°C. Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Étalez les pommes aux spéculoos sur la pâte en laissant un bord de 3 cm tout autour. Déposez la fève.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords avec le jaune d'œuf battu. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée et soudez les bords en les pinçant. Badigeonnez le dessus de la pâte avec du jaune d'œuf.

Réalisez des dessins sur le dessus de la galette à l'aide d'un couteau. Formez des petites « cheminées » en faisant des petits trous avec la pointe du couteau dans la pâte pour laisser échapper l'air lors de la cuisson.

Enfournez pour 45 minutes à 170°C. Dégustez tiède.

www.audalacuisine.com