

Galette des rois aux pommes

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 2 pâtes feuilletées (végétales!)

Pour la garniture :

- 50 g de sucre
- 8 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Peler et couper 6 pommes en demi quartiers.
Couper les 2 pommes restantes en cubes.
Faire cuire les quartiers de pommes avec un fond d'eau, le sucre et le sucre vanillé.
Quand une compote commence à se former, ajouter les cubes de pommes et mélanger.
Préchauffer le four à 180°C.
Étaler une pâte feuilletée sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.
Tracer avec un couteau un cercle à 3 cm du bord.
Étaler la compote sauf sur le bord de 3 cm et placer la fève.
Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée et bien joindre les bords.
Faire des dessins au couteau.
Badigeonner de lait végétal.
Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 5 janvier 2019

mimmydou.fr