

GALETTE DES ROIS



Ingrédients

Pour 6 mini galettes

- 4 pommes
- 40 g de beurre
- 50 g de sucre de coco
- ¼ d'une cuillère à café de cannelle
- Une pincée de sel
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf



Préparation

Préchauffe le four à 190°C.

Commence par peler les pommes et par retirer leur trognon. Ensuite, coupe-les en morceaux d'environ 1 cm x 1 cm.

Fais fondre le beurre dans une grande poêle puis ajoute les pommes et saupoudre-les de sucre.

Laisse les pommes ramollir et caraméliser à feu doux pendant environ 10 minutes.

Tu peux maintenant ajouter la cannelle et le sel aux pommes caramélisées. Retire ensuite la casserole du feu et laisse refroidir le tout.

À l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 15 cm (ou d'un bol renversé), trace 12 cercles dans la pâte feuilletée.

Répartis les pommes sur 6 cercles de pâte feuilletée et pose les 6 autres cercles par-dessus.

Utilise une fourchette pour presser fermement les bords les uns avec les autres afin de fermer les galettes.

Dans un petit bol, bats un œuf et badigeonne le dessus de tes mini galettes.

Dépose-les sur une plaque à pâtisserie protégée par un papier cuisson et fais-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

Laisse-les refroidir sur une grille.



Partage tes recettes #kidibul

