

Galette des rois pommes pralines



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

- 2 disques de pâte feuilletée
- 3 grosses pommes (jonagored)
- 150 g de pralines roses concassées
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à soupe de lait
- ½ citron (pour les pommes)
- 1 fève

Coupez les pommes en petits dés. Citronnez-les un peu pour éviter que les pommes noircissent.

Placez le premier disque de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie en gardant le papier cuisson ou comme moi sur une toile en silicone directement posée sur la grille du four.

Répartissez les dés de pommes jusqu'à 2 cm environ du bord.

Dispersez les pralines et n'oubliez pas de placer la fève.

Badigeonnez au pinceau le bord libre avec le jaune d'oeuf mélangé au lait.

Recouvrez avec le second disque de pâte feuilletée en pinçant bien le bord. Vous pouvez vous aider du manche d'une petite cuillère ou un couteau pour rabattre un peu la pâte sans faire de bourrelet. *Étape importante qu'il ne faut pas bâcler au risque d'avoir des fuites dans votre four.*

Faites le motif de votre choix à l'aide d'un petit couteau (côté non tranchant).

Badigeonnez la surface du mélange jaune d'oeuf/lait au pinceau en évitant d'en mettre trop sur les côtés si vous voulez que votre pâte gonfle bien pendant la cuisson.

Faites quelques entailles sur la surface avec un couteau et laissez votre pâte reposer 20 minutes au frigo.

Faites cuire au four préchauffé à 160°C en position gâteau d'un four multifonction sinon en cuisson traditionnelle pendant 30 minutes.

A la sortie du four si vous voulez la rendre plus brillante, badigeonnez-la avec un sirop fait de sucre et d'un peu d'eau et laissez refroidir.

Vous pouvez déguster votre galette froide ou tiède elle n'en sera que meilleur.