

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE ET AUX POMMES FONDANTES

8 personnes

Les pommes tendres se marient à la perfection avec la douceur des amandes de la frangipane.



Frangipane :
125g de poudre d'amandes
125g de sucre
80g de beurre fondu
2 œufs
Zeste d'un citron non traité
Un peu de vanille liquide
Un peu de rhum
Autre :
4 ou 5 pommes
2 pâtes feuilletées
Un jaune d'œuf pour dorer
Une bonne noix de beurre
Du sucre

Mélanger tous les ingrédients de la frangipane.

Couper les pommes en morceaux, les saupoudrer de sucre et les faire revenir dans une grosse noix de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir
Puis, les déposer sur une pâte feuilletée étalée.

Recouvrir avec la frangipane, en évitant de garnir jusqu'aux bords.
Placer la fève.

Avec un pinceau et un peu d'eau, humecter les bords laissés libres.
Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée.
Souder avec les doigts.

Dorer au jaune d'œuf.
Cuire 30 à 40 minutes à four chaud, th6, 180°C.

