



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

GALETTE DES ROIS AUX POMMES

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée : 2 disques de feuilletage d'environ 30cm de diamètre.

4 pommes boskoop

1 cuillère à café de cannelle

150 g de cassonade (sucre roux)

1 gousse de vanille

50 g de beurre

1 petit verre de Calvados (facultatif)

1oeuf

METHODE :

La Galette des Rois, c'est cette fameuse pâtisserie qui anime tout début d'année ! Elle rassemble et accueille la nouvelle année sous de délicates saveurs agrémentées de merveilleuses odeurs. C'est un moment magique à ne manquer sous aucun prétexte.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »).Étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ.

Vous devez obtenir une abaisse de feuilletage pouvant vous permettre de faire un disque de 25 à 30 cm de diamètre environ. Pour vous aider, servez-vous d'un petit couteau que vous passez autour d'un saladier retourné (du diamètre désiré) pour vous servir de modèle.

Réalisez cette opération une seconde fois afin d'obtenir un deuxième disque.

Ensuite, épluchez les pommes puis coupez-les en morceaux.

Dans une casserole assez grande, faites fondre le beurre, ajoutez les morceaux de pommes, la cassonade et la gousse de vanille fendue en deux. En fin de cuisson, lorsque les pommes sont en compote, ajoutez la cannelle et le Calvados si vous souhaitez en mettre.

A l'aide d'une spatule en bois, travaillez la compote afin de la rendre plus homogène et de la dessécher un peu. Laissez-la refroidir, puis retirez les deux morceaux de gousse de vanille.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Ensuite, prenez l'un des disques de feuilletage et dorez le bord sur 1 à 2 cm de largeur, puis garnissez avec les pommes compotées à l'aide d'une cuillère. Si vous souhaitez mettre une fève, c'est le moment !

Déposez le second disque par dessus, et appuyez sur les bords du bout des doigts dans le but de souder le feuilletage et de renfermer complètement la garniture.

Dorez le dessus de la galette une première fois à l'aide d'un pinceau, puis ciselez légèrement les bords de votre galette à l'aide d'une lame de couteau légèrement inclinée. Laissez-la reposer pendant 12 heures environ.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Dorez la Galette des Rois une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ) et percez un petit trou au centre.

Laissez cuire pendant 35 à 45 mn tout en surveillant régulièrement la cuisson.

A déguster légèrement tiède, accompagnée d'un verre de cidre ou d'une coupe de champagne, et parfois de Chantilly ou de glace vanille. Croyez-moi, il est difficile de résister !