

# GALETTE DES ROIS AUX POMMES

Pour 4 pers.  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 30min



## Ingédients

2 rouleaux de pâte feuilletée  
4 pommes Royal gala  
100 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 cuillères à café de cannelle  
1 cuillère à café de miel  
1 jaune d'oeuf  
1 fève

## Préparations

1. Éplucher les pommes et les couper en 4. Enlever les pépins, puis les râper en fines tranches dans un saladier.
2. Dans un bol, mélanger le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et le miel ; verser sur les pommes et mélanger délicatement. Laisser reposer 10 minutes.
3. Étaler la 1ère pâte feuilletée et la piquer. Y verser les pommes et leur jus, et étaler jusqu'à 3 cm du bord. Glisser la fève dans les pommes.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mouiller le bord avec de l'eau, recouvrir avec la 2e pâte, et souder les pâtes ensemble.
5. Strier la pâte avec la pointe du couteau et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé avec une cuillère à soupe d'eau.
- 6. Pour finir**  
Enfourner et laisser cuire à 180°C (thermostat 6) durant 30 minutes.