



LA FAMEUSE GALETTE DES ROIS AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 pommes
- Le jus d'un demi citron
- 100gr de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel
- 1 jaune d'oeuf

Préchauffe le four à 180°C.

Epluche les pommes et coupe-les en 4.
Enlève les pépins et râpe-les dans un bol.
Attention aux petits doigts !

Arrose-les ensuite avec le jus de citron.

Mélange dans un petit bol, le sucre,
la cannelle et le miel.

Ajoute délicatement ce mélange aux pommes.

Étale un disque de pâte sur son papier de cuisson.

Place le tout sur une plaque allant au four.
Pique ta pâte avec une fourchette. Étale les pommes
sur le disque de pâte en laissant un bord libre de 3cm.
Cache la fève dans les pommes.

Trempe ton doigt dans l'eau et mouille 3 cm
du bord de ta pâte.

Recouvre la tarte avec le deuxième disque
de pâte. Appuie bien sur le bord pour fixer
solidement les deux disques.

Dessine un joli quadrillage sur la pâte
avec un couteau. Mélange le jaune d'oeuf
avec un peu d'eau dans une petite tasse
et étale ce mélange au pinceau sur la galette.

Mets la galette dans le four pendant 30 minutes.
Laisse la refroidir avant de la partager et découvrir
qui sera le roi ou la reine !



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

