

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Galette aux pommes

Pour 8 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 50 min

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 4 pommes
- Pour la crème
- 75g de beurre
- 75g d'amandes en poudre
- 50g de sucre ou pas
- 1 œuf
- 75g de praliné (poudre de noisettes)

Préparation

Préchauffer le four à 240°C (Th 7).

Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en 8 quartiers. Déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Faire cuire 10 min.

Dans un bol, mélangez le beurre mou, la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez ensuite l'œuf battu puis le praliné.

Étalez votre 1er disque de pâte sur une plaque et humidifiez le tour sur 4 cm. Étalez la crème et disposez les quartiers de pommes dessus puis recouvrir du 2e disque de pâte et soudez les bords à l'aide d'une fourchette. Réservez 2h au réfrigérateur.

Dorez la galette avec le jaune d'œuf et décorez-la à l'aide d'un couteau. Faites cuire 15 min à 240°C puis 20 min à 180°C (Th 6). 5 min avant la fin de cuisson, saupoudrez la galette de sucre glace pour lui donner de la brillance.

