

# Galette des rois à la pomme caramélisée et frangipane



“ Me revoici pour la galette des rois. Servie quelques jours avant l'épiphanie, le 6 janvier, voici une galette à base de pâte feuilletée et frangipane avec une petite touche personnelle à base de fruits... des pommes ! ”

## Les Ingrédients :

Pour 6 à 12 portions :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 pomme
- 2 c. soupe de beurre
- 6 c. à soupe de sucre glace
- 3 c. à soupe de farine tamisée
- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe de rhum

## Les Étapes :

Épluchez et épépinez la pomme. Coupez-la en 8 morceaux. Faites-les dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez un demi-verre d'eau et le sucre glace. Laissez caraméliser. Mixez. Réservez.

Dans une casserole, cassez les œufs puis fouettez-les. Délayez la farine dans les œufs en fouettant vigoureusement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Incorporez le lait tiède tout en mélangeant. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème prenne. Ajoutez le sucre, la vanille et le rhum. Mélangez puis ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez de manière à bien homogénéiser la préparation. La frangipane est prête ! Ajoutez la purée de pommes caramélisées à cette frangipane et bien mélanger.

Déroulez la première pâte sur une feuille de papier cuisson. Répartissez-y la frangipane (*pas jusqu'aux bords*). Humectez les bords de la première pâte. Recouvrez de la seconde pâte puis appuyez sur les bords pour les souder à l'aide d'une fourchette. Retournez la galette.

Faites-la cuire à 180°C pendant 40 minutes. Laissez tiédir voire refroidir. Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Une version briochée préparée dans le sud de la France... *galette des rois briochée à l'orange*.

→ Badigeonnez la pâte d'un jaune d'œuf additionné de lait pour la dorer d'avantage. Par contre, évitez d'en mettre sur les bords... ça empêcherait la pâte de monter sur les côtés.

→ Au lieu de mélanger les pommes à la frangipane, déposez la pâte de pommes caramélisées sur la première pâte puis ajoutez la frangipane par dessus.

→ Cette recette a été transférée depuis l'ancien blog (*février 2009*).