



6 personnes



20 minutes



30 minutes

Galette des rois aux pommes et spéculoos

2 pâtes feuilletées pur beurre
6 pommes (type Golden)
1/2 paquet de spéculoos
1 CS de beurre
1 CS de crème fraîche épaisse
3 CS de sucre en poudre
1 oeuf
2 CS de lait
1 fève

1- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Emiettez les spéculoos au robot mixeur. Séparez le blanc du jaune d'oeuf, et mélangez le jaune au lait. Pelez, épépinez et coupez en gros cubes les pommes.

2- A la poêle faites fondre le beurre et ajoutez les pommes. Laissez cuire à feu moyen 10min environ. Couvrez-les ensuite de sucre, remuez et laissez compoter en mélangeant de temps en temps. Dès que la moitié des pommes a fondu (il doit rester des morceaux), retirez du feu et ajoutez la crème et la poudre de spéculoos. Laissez tiédir.

3- Déroulez une pâte feuilletée, garnissez-la de compote en laissant des bords de 3cm autour. Egalisez la hauteur et déposez la fève. Badigeonnez de blanc d'oeuf les bords. Recouvrez avec la seconde pâte, soudez les bords en appuyant dessus.

4- Faites des dessins avec la pointe d'un couteau et dorez au pinceau avec le mélange jaune/lait. Faites cuire 30 à 40min au four.