

## Galette des rois à la frangipane et pommes caramélisées

Qu'on préfère la Galette à la frangipane ou le gâteau des rois brioché aux fruits confits, Janvier est le mois de **la Galette des Rois**. A peine les repas de Noël et du Nouvel An finis, la Galette des Rois est attendue par tous les gourmands.

Aujourd'hui, **Tramier** vous présente une recette de Galette à la frangipane. Mais pour alléger cette crème aux amandes et lui donner un goût fruité et acidulé, on ajoute des dés de pommes rôtis et caramélisés dans un peu d'**huile d'olive**.

- 6 Pers.
- 20 Min.
- 40 Min.

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 œufs
- 150 g de poudre d'amandes
- 1 gousse de vanille
- 3 pommes
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra « Fruitée » Tramier**
- 3 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 œuf pour la dorure
- 1 fève

### Préparation

Épluchez les pommes et coupez-les en dés.

Faites chauffer l'**huile d'olive vierge extra « Fruitée » Tramier** et ajoutez les dés de pommes, saupoudrez le tout de sucre et mélangez.

Laissez rôtir 10 minutes jusqu'à l'apparition d'une légère caramélisation. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes.

Grattez les graines de la gousse de vanille et rajoutez-les à la préparation.

Ajoutez 2 œufs et mélangez.

Étalez votre lère pâte feuilletée en cercle ou en carré et déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Étalez la crème d'amandes sur la pâte feuilletée jusqu'à 2 cm du bord. Disposez les dés de pommes sur la crème puis la fève.



Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.

Recouvrez avec la deuxième pâte que vous aurez préalablement étalée comme la première.

A l'aide d'un couteau découpez soigneusement les bords pour avoir un joli cercle ou un joli carré.

Soudez les bords de la galette en exerçant une pression du bout du doigt et en incisant les deux épaisseurs de la pâte feuilletée avec la pointe d'un couteau.

Dorez la pâte avec un œuf battu et créez le décor de votre choix à la pointe du couteau.



Découvrez la recette du gâteau des rois brioché ou encore celle de la pompe à l'huile d'olive :-)