

GALETTE DES ROIS À LA PINK LADY

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 2 pâtes feuilletées rondes prêtes à l'emploi
- 3 Pink Lady
- 2 cs de sucre brun
- 1 cc de cannelle
- 1 cs de poudre d'amande
- 1 œuf pour la dorure

Barbara Demont



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 35 MIN.

1. Couper les Pink Lady en petits dés et les faire revenir 5 minutes à la poêle avec le sucre et la cannelle.
2. Étaler la première pâte sur une plaque, déposer les pommes au centre et saupoudrer de poudre d'amande.
3. Ajouter la fève (moi j'en ai trouvé une vraiment dans le thème pour le coup!).
4. Recouvrir avec la seconde pâte, souder les bords et dorer à l'œuf.
5. Faire cuire 25 minutes à 180°C, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
6. À servir tiède, avec un peu de crème ou une boule glace vanille, ou simplement nature pour savourer la douceur de la Pink Lady suisse, le fruit préféré des Suisses.