

# GALETTE DES ROIS POMMES CANNELLE



6 PERSONNES



1 HEURE

2 rouleaux de pâte feuilletée  
4 pommes  
100 g de sucre

50 g de compote  
1 œuf  
1 cuiller à soupe de cannelle

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Épluchez et coupez les pommes en fines rondelles.

Déposez les rondelles dans un saladier et mélangez-les avec le sucre, la cannelle et la compote.

Étalez les pâtes feuilletées et délimitez un bord de 2 cm sur chacune.

Versez la préparation au centre d'une pâte et refermez avec l'autre.  
N'oubliez pas de déposer la fève.

Dorez la galette avec le jaune d'œuf puis faites des quadrillages avec un couteau.

Enfournez pendant 30 min.

Dégustez tiède ou froid.

