Galette frangipane aux pommes

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 4 pommes golden
- 100 g de sucre
- 2 c. à c. de cannelle
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

La **recette**

Etape 1

Éplucher les pommes et les couper en tranches très fines.

Etape 2

Dans un récipient, mélanger le sucre et la cannelle. Verser le mélange sur les pommes et mélanger de nouveau. Faire cuire à la poêle pendant 5 minutes.

Etape 3

Dans un moule à tarte, étaler la pâte feuilletée et la piquer pour qu'elle ne gonfle pas. Verser les pommes refroidies et leur jus sur la pâte sans en mettre sur les bords. Incorporer la fève.

Etape 4

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Coller les bords des deux pâtes ensemble.

Etape 5

À l'aide d'un couteau, dessiner des formes pour la décoration.

Etape 6

Étaler le jaune d'oeuf sur la pâte pour la faire dorer à la cuisson.

Etape 7

Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes à 190°.