

# GALETTE DES ROIS AUX POMMES ET CARAMEL AU BEURRE SALE



## INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 6 pommes golden ou gala moyennes
- 4 c. à s. bombées de crème de Caramel au beurre salé
- 1 fève

### Pour la dorure

- 2 c. à s. de lait végétal
- 2 c. à s. de sirop d'agave

## PRÉPARATION

*Épluchez les pommes et coupez-les en 4; enlevez les pépins, puis coupez-les en dés.*

*Faites cuire 7 à 10 à la casserole à feu moyen pour qu'elles fondent sans brûler.*

*Ajoutez 2 cuillers à soupe bombées de caramel au beurre salé, mélangez, laissez tiédir.*

*Étalez la 1ère pâte feuilletée et piquez-la.*

*Étalez dessus les 2 cuillers à soupe de caramel au beurre salé restantes, puis versez les pommes, et étalez le mélange jusqu'à 3 cm du bord de la pâte.*

*Glissez la fève dans les pommes.*

*Mouillez le tour de la pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau, recouvrez avec la 2ème pâte, et soudez les pâtes ensemble en appuyant sur les bords avec une fourchette.*

*Préchauffez le four à 180°C.*

*Mélangez dans un petit récipient la boisson végétale et le sirop d'agave.*

*Striez la pâte avec la pointe d'un couteau et dorez-la au pinceau avec le mélange boisson végétale et sirop d'agave.*

*Enfournez et laissez cuire à 180°C durant 30 minutes environ.*

*Laissez tiédir ou refroidir totalement avant de manger.*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**CUISSON : 40MN**

**TEMPS TOTAL : 55MN**