



## Galette pommes amandes nougat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 25 minutes.

### Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2  
Pommes : 4 à 5  
Beurre : 15 g  
Nougat blanc tendre : 75 g  
Amandes hachées : 50 g  
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.  
Crème de nougat blanc : 200 g  
Jaune d'oeuf : 1 (pour la dorure)  
Sucre glace : 5 c. à s.

### Matériel

une balance ménagère  
une plaque à pâtisserie  
du papier sulfurisé  
une grande jatte  
un fouet  
un couteau pointu  
une petite jatte  
un pinceau alimentaire



*Une fève ! Ou un bonbon, une praline rose,...*

### Réalisation

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Préchauffer le four à 190°C.
2. Peler, épépiner et couper les pommes en petits dés. Les faire revenir dans un peu de beurre à la poêle durant une quinzaine de minutes. Durant ce temps, couper le nougat tendre en petits dés.
3. Après tiédissement, ajouter les amandes hachées, la vanille et la crème de nougat blanc et mélanger soigneusement.
4. Étaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre.  
*- pour réaliser des formes régulières et parfaites, n'hésitez pas à prendre une assiette ou un cadre à gâteau comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -*  
*- les chutes de pâte peuvent donner lieu à des petits sujets qui peuvent décorer votre galette, coupés à la main ou avec des emporte-pièces -*
5. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Étaler dessus la garniture en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.
6. Placer une fève ou un bonbon ou une praline rose dans la frangipane.  
*- attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une gourmandise qui ne fondra pas en cuisant ! J'ai opté pour une praline rose afin de rester dans l'amande. -*
7. Déposer le second disque de pâte sur le tout. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson. Disposer éventuellement les petits sujets de pâte que vous aurez confectionnés dans les chutes.

**8.** Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le jaune d'oeuf à une cuillerée d'eau, et en napper toute la surface de la galette au pinceau.

*- c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -*

**9.** Enfourner la plaque pour 30 minutes.

**10.** Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et la remettre au four éteint durant 5 minutes.

*- c'est ce qui va la rendre brillante -*

**11.** Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)