

PETITES GALETTES DES ROIS INDIVIDUELLES, AUX POMMES FONDANTES ET FRANGIPANE

Pour 9 petites galettes

2 rouleaux de pâte feuilletée
60 g de poudre d'amandes
20 g de sucre roux
20 g de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf
20 g de beurre mou
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 petite cuillère à café d'extrait d'amande amère
1 petite cuillère à café de rhum
1 grosse poignée d'amandes effilées
1 jaune d'oeuf pour dorer
4 pommes
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de miel
10 g de beurre doux
Un peu de cannelle



Eplucher les pommes et les couper en petits dés.

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle et y faire sauter les pommes. Ajouter le miel, le jus de citron, la cannelle, et réduire le feu quand les pommes ont un peu doré pour faire compoter.

Réserver.

Faire revenir les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préchauffer le four Th 7.

Mélanger la poudre d'amandes, les sucres, les 20 g de beurre fondu, le jaune d'œuf, le rhum, l'extrait d'amande amère et la crème fraîche.

Découper des cercles de pâtes avec un emporte pièces. Les déposer sur une feuille de cuisson.

Déposer sur chaque cercle un peu de pommes, puis de la frangipane.

Mettre une fève dans une des galettes, puis découper une deuxième série de cercles de pâtes. Les déposer sur les premiers pour fermer les galettes en appuyant bien pour souder les bords.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.



