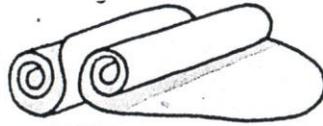


# Galette des rois aux pommes

Il faut :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée



- 4 pommes acidulées



- du sucre en poudre



- du beurre (50 grammes)



- une plaque allant au four



- du papier sulfurisé

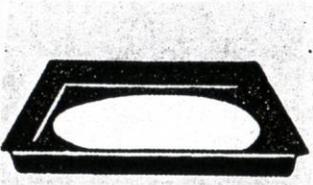
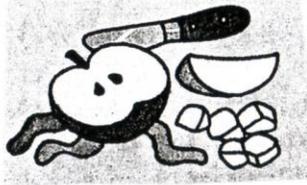
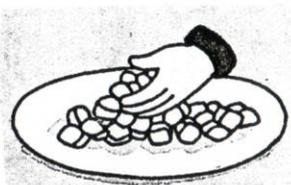
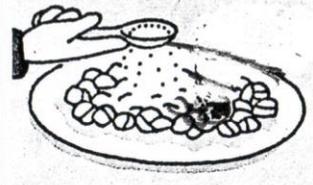
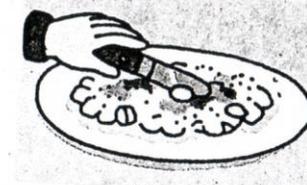
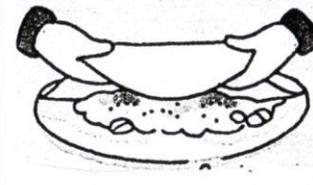
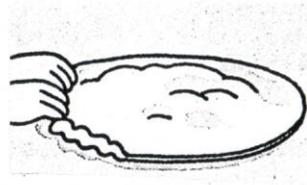
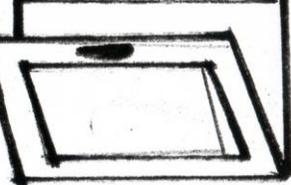


- un couteau



- une fève



1  Déposer un des deux rouleaux de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.	2  Éplucher et couper les pommes en petits morceaux.	3  Déposer les morceaux de pommes sur la pâte.
4  Les saupoudrer de sucre.	5  Rajouter des morceaux de beurre.	6  Cacher une fève.
7  Recouvrir avec le deuxième rouleau de pâte.	8  Pincer les bords de la galette pour coller ensemble les deux rouleaux de pâte.	9  Mettre à cuire au four, à 200°, pendant 30 minutes.