

# Galette aux pommes



## Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 5 pommes
- 1 cuillère à soupe de beurre salé
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 30 cl de crème liquide
- Beurre pour la cuisson des pommes

## Préparation

- Faire cuire 5 pommes épluchées avec du beurre.
- Faire un caramel au beurre salé.
  - *Dans une poêle sur feu vif mettre le beurre salé et le sucre.*
  - *Quand tout est fondu, (couleur doré foncé), mettre la crème liquide.*

*Votre caramel est prêt.*

- Étaler 1 pâte feuilletée puis garnir avec les pommes cuites.
- Ajouter dessus le caramel et mettre la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée.
- Souder en appuyant sur les bords.
- Remettre au froid 15 minutes.
- Dessiner des rosaces, avec le dos d'un couteau.
- Dorer à l'œuf détendu d'un peu d'eau.
- Enfourner à 180°C pour 25 minutes.