

# Galette des rois aux pommes au magimix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 30 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapas : 9	Astuces : 14	

## Ingrédients

Pour la pâte de la galette des rois:

200G de farine

150G de beurre

90G d'eau

1CàC de sel Pour la garniture:

2 pommes

1 jaune d'oeuf

## Etapas

Afin de faire une galette des rois aux pommes pour l'épiphanie grâce à votre robot culinaire thermomix TM31, TM5 et TM6 :  
Préchauffer le four à 210°C

Â»

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol du thermomix et régler 30 sec sur la vitesse 2.

Â»

Étaler la pâte sur votre plan de travail et rabattre les 2 côtes jusqu'au centre et renouveler l'opération encore une fois.

Â»

Mettre au frais 1H.

Â»

Diviser la pâte en 2 et étaler là pour former un disque de + ou - 22 cm de diamètre.

Â»

Couper les pommes en lamelles et les disposer sur cette pâte. N'oublier pas de mettre la fève.

Â»

Avec le reste de pâte, former à nouveau un disque de + ou - 22cm et venir la mettre au dessus des pommes.

Â»

Avec les doigts, appuyer sur les bord des 2 pâtes pour les coller ensemble.

Â»

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de la galette pour qu'elle dore pendant la cuisson.

Â»

Enfourner 30 minutes.

Cette délicieuse galette thermomix parfumée aux fruits se déguste tiède. Vous allez vous régaler. Miam ;)