Galette des rois individuelle pomme speculos au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 17	Astuces : 15	

Ingrédients

50g de poudre d'amandes
30g de beurre
30g de sucre
2 oeufs
1 pâte feuilletée
1 pomme
1 CàS de crème de spéculoos
1 gousse de vanille
Cannelle

Etapes

Cuisinez une excellente galette des rois parfumée à la pomme et au spéculos :

Â»

Eplucher la pomme, puis l'épépiner et la couper en 4 et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter 15g de beurre, la vanille, 1CàS de sucre, la cannelle et régler 5 minutes votre robot culinaire sur 80°C à la vitesse 3.

Â»

Couper la pâte en 2 ronds de 15cm.

Â»

Mettre la pomme cuite sur la pâte.

Â»

Laisser 2cm de bord tout autour de la pâte.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Â»

Mettre les oeufs dans le bol du thermomix, tout en réservant un peu oeuf pour le dorure de la galette.

Â»

Programmer votre thermomix, 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le sucre, la crème de spéculoos, la poudre d'amande, le beurre mou et mixer 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre cette préparation sur la pomme cuite.

Â»

Badigeonner le bord de la pâte avec un peu d'oeuf, que vous avez mis de côté, précédemment.

Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Recouvrir avec le 2ième rond de pâte feuilletée.

Â»

Appuyer sur les bords pour refermer votre galette.

Â»

Préchauffer le four sur 190°C.

Â»

Dessiner, par dessus la galette, des motifs, avec la lame d'un couteau.

Â»

Badigeonner la galette avec le reste d'oeuf battu.

Â»

Enfourner 30 minutes.

Régalez vous, pour l'épiphanie, avec cette délicieuse et gourmande galette des rois. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com