

# Galette des rois à la compote de pommes



## Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 pot de compote de pommes (400 g à 500 g)
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

## Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Étalez une pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie.

Étalez de la compote de pommes sur l'ensemble de la surface en laissant 2 cm sur les bords. Placez la fève et recouvrez avec l'autre pâte feuilletée et soudez bien les bords à l'aide de vos doigts.

A l'aide d'un couteau, faites des dessins en appuyant très légèrement puis dorez la galette au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Faites cuire la tarte au four 25 à 30 minutes. Sortez-la du four, laissez-la tiédir et dégustez !