

GALETTE DES ROIS "TUTTI FRUTTI"



- **2 rouleaux de pâte feuilletée**
- **3 pommes**
- **6 abricots secs**
- **10 dattes**
- **80 g de raisins secs**
- **1/2 c à café de cannelle**
- **1/2 gousse de vanille**
- **40 g de vergeoise brune**
- **1 jaune d'oeuf**
- **1 c à soupe de lait**
- **1 sachet de thé earl grey**
- **c à soupe de rhum**
- **sucre glace**

2 heures avant j'ai fait macéré mes fruits secs dans de l'eau bouillante aromatisé au thé earl grey et de rhum...

Ce temps écoulé, j'ai coupé mes pommes en petits morceaux... Ensuite, ils sont partis se faire dorer dans une poêle contenant un peu de beurre, en y ajoutant le contenu de la gousse de vanille (on l'ouvre et on racle avec un couteau), la cannelle en poudre, je mélange un peu pour bien enrober les pommes de ces parfums et laisser mijoter quelques minutes...

J'ai ajouté ensuite la vergeoise, la caramélisation a été rapide. Sitôt fait, j'ai ajouté mes fruits secs égouttés et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes. Puis, j'ai déposé cette compotée de fruits sur le premier disque de pâte feuilletée, à environ 2 cm du bord sinon cela déborde...

J'ai mélangé mon jaune d'oeuf avec le lait, puis j'en ai badigeonné le pourtour de la pâte... Je recouvre du deuxième disque de pâte et je presse bien les bords et je crante pour faire plus joli à l'aide d'un couteau ou tout autre ustensile qui vous tombe sous la main... On passe maintenant, à la partie artistique de la recette, j'ai tenté de dessiner des petites feuilles...

Avec mon mélange oeuf/lait j'ai badigeonné au pinceau le dessus de la galette et j'ai piqué la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle trop à la cuisson...

Enfin, la déposer dans le four préchauffé à 160° C pour moi (sinon 180°) et la faire cuire pendant 20 minutes, j'ai ensuite sortie ma galette du four pour saupoudrer le dessus d'un peu de sucre glace, pour la remettre de nouveau en position gril pendant 4 à 5 minutes (un conseil rester près du four), j'ai obtenu ainsi une croûte dorée et brillante...