



# Galette des mages à la pomme et aux 5 épices

**Galette des mages à la pomme et aux 5 épices, une recette extraite de Bretons en Cuisine. Dans cette préparation les pâtes de fruits pomme cinq épices viennent rehausser la douce saveur de la frangipane.**

**PRÉPARATION : 10 MIN | CUISSON : 40 MIN**

**Ingrédients (pour 6 personnes)**

- 1 jaune d'œuf
- 2 pâtons de pâte feuilletée
- 1 sachet de pâtes de fruits pomme/5 épices

Pour la crème pâtissière :

- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait

Pour la crème d'amande :

- 50 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de beurre
- 1 c. à soupe de fine de Bretagne

## Préparation de la recette

1. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu. Ajoutez la farine sans cesser de fouetter, puis le lait chaud.
  2. Remettez toute la préparation sur le feu et laissez épaissir sans cesser de remuer. Laissez refroidir.
  3. Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre ramolli. Détendez cette préparation avec la fine de Bretagne.
  4. Mélangez les deux crèmes, vous obtenez une crème frangipane.
  5. Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Sur une tôle habillée de papier sulfurisé, déroulez un disque de pâte feuilletée. Versez la crème frangipane et étalez-la jusqu'à 3 cm du bord. Tranchez les pâtes de fruits dans l'épaisseur et disposez-les régulièrement sur la frangipane.
- Recouvrez avec le second disque de pâte feuilletée. Roulez les bords et dessinez un motif régulier à la surface de la galette.
6. Dorez la galette avec le jaune d'œuf et enfournez 40 minutes.

Recette de [Bretons en cuisine](#)