

# Nos recettes pour une Epiphanie réussie

## Galette briochée pomme - amande

Epiphanie



6  
pers.

### Informations nutritionnelles (pour 100gr)

363 Kcal - 9g de protéines - 26g de lipides - 9g d'acide gras saturés - **20g de glucides !**

 **Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min**

### Ingrédients :

#### La pâte

- ❖ 225 g de farine de blé t80
- ❖ 180 ml de boisson d'amande grillée sans sucre
- ❖ 25 g de purée d'arachide toasté
- ❖ Quelques gouttes d'arôme d'amande amer
- ❖ 25g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure sèche)

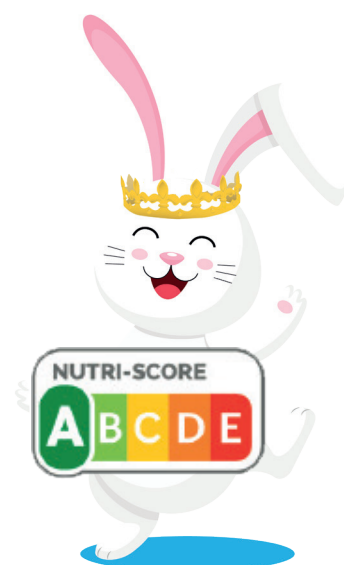
#### La garniture

- ❖ 1 pomme (variété qui peut se cuire : les canada, boskoop, jonalgold...)
- ❖ 50 g d'amande (ou poudre d'amande)
- ❖ 15 g de sucre complet
- ❖ 2 g de cannelle en poudre

### Instructions :

#### La pâte :

- ❖ Délayer la levure dans un peu de boisson d'amande tiède.
- ❖ Dans un bol verser la farine et la levure, puis mélanger.
- ❖ Ajouter ensuite : l'arôme d'amande, la purée d'arachide et la boisson à l'amande (à température ambiante).
- ❖ Pétrir la pâte (main ou robot) jusqu'à ce que celle-ci se décolle des parois de la cuve. La pâte doit rester collante.
- ❖ Former une boule, déposer un torchon propre humide sur votre saladier et laisser reposer 3h (ou 1h30 dans un four tiède).



## La garniture :

- ❖ Mixer vos amandes avec le sucre (ou mélanger votre poudre avec le sucre complet).
- ❖ Couper la pomme en petit cube, les faire revenir dans une poêle anti adhésif chaude.
- ❖ Dans un bol mélanger la pomme cuite, la poudre d'amande, le sucre et la cannelle. Si vous n'aimez pas la cannelle, il est possible de mettre du cacao amer à la place. Réserver.

## Montage et cuisson :

- ❖ La pâte a bien gonflé et a triplé de volume.
- ❖ Saupoudrer le plan de travail et travailler légèrement la pâte. La diviser en 2.
- ❖ Sur une feuille de papier cuisson : Abaisser les pâtes au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 à 5 mm environ.
- ❖ Garnir avec les pommes.
- ❖ Déposer la seconde pâte dessus, mouiller les bords pour bien les coller.
- ❖ Réserver pendant 1h à l'abris des courants d'air.
- ❖ Préchauffer le four à 200°C.
- ❖ Après 1h de pause, la brioche a de nouveau gonflé. La badigeonner de lait et saupoudrer de cannelle ou du cacao sur le dessus, puis l'enfourner 15 à 20 minutes suivant la puissance de votre four. La brioche doit être bien dorée.

**Dégustez-la dès sa sortie du four, c'est encore meilleur !**

