

Galette Feuilletée à la Pomme Tatin  
Pour 10 galettes de 6 personnes



## 1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1550 g de farine  
150 g de crème  
650 g d'eau  
30 g de sel  
70 g de jaunes d'œufs  
1150 g de beurre de tourage

Réaliser la détrempe du feuilletage avec la farine, la crème, l'eau, le sel et le jaune d'œuf, puis mélanger. Laisser reposer 1 heure. Incorporer le beurre de tourage, donner deux tours simples puis laisser reposer pendant 15 min. Redonner deux tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Redonner deux derniers tours simples avant de l'étaler.

## 2. **DÉCOR CRUMBLE**

290 g de farine T55  
240 g de beurre de tourage  
80 g de poudre d'amande blanche

190 g de sucre roux

Sabler l'ensemble des ingrédients pour obtenir un crumble fin. Surgeler si nécessaire et tamiser sur une grille pour obtenir un décor crumble régulier.

### **3. FOURRAGE POMME FAÇON TATIN**

2600 g de Fourrage Pomme Façon Tatin ancel

### **4. MONTAGE ET FINITION**

Étaler la pâte puis détailler 20 disques de pâte feuilletée de 24 cm de Ø. A l'aide d'une spatule, garnir 10 disques de 260 g de fourrage pommes façon Tatin. Il est conseillé de s'aider d'un cercle à tarte de 20 cm de Ø afin de laisser un bord de 2 cm. Recouvrir avec les 10 disques restants puis souder les bords à la dorure, laisser reposer au réfrigérateur environ une heure puis retourner les galettes sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les galettes puis parsemer 80 g de crumble sur chacune des galettes. Découper un trou au milieu du disque de pâte supérieur à l'aide d'un découpoir. Cuire environ 40 minutes à 200°C. Après refroidissement, saupoudrer légèrement les bords de sucre glace.