

Galet' O pommes



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 4 grosses pommes (ou 5 petites)
- 1 oeuf
- 1 grosse cs de miel + 1 cc
- 100 g de farine
- 1 poignée de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle

Aud' à la cuisine



Galet'O pommes

✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire tremper les raisins secs dans 200 ml d'eau et la cc de miel.

Dans un saladier, mélanger le jaune d'œuf avec le miel restant et la farine. On obtient un mélange sableux.

Éplucher et râper les pommes, les ajouter au mélange précédent et bien mélanger. Égoutter les raisins secs, les ajouter aux pommes, saupoudrer avec la pincée de cannelle et mélanger de nouveau.

Beurrer et fariner un moule à manquer. Verser le mélange dans le moule et aplatir le dessus. Saupoudrer de sucre vanillé.

Enfourner pour 40 minutes à 180°C. La galette doit être légèrement dorée.

www.audalacuisine.com