

ATELIER H.A.S.		Recette d'une galette aux pommes	Date :
			Classe : 3 <sup>ème</sup> A

**OBJECTIF** : Être capable de confectionner une galette

	
<b>Ingrédients</b>	<b>Matériel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 pâtes feuilletées</li> <li>• 2 kgs de pommes</li> <li>• 1 œuf</li> <li>• 20 cl d'eau</li> <li>• cannelle</li> <li>• 1 sachet de sucre vanille</li> </ul>	

TECHNIQUE
<p>- Préparer la compote des pommes :</p> <p>Couper les pommes mettre dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre et la cannelle. Faire compoter en remuant environ 30 minutes.</p> <p>- Couper les pommes en petit morceaux, puis les faire caraméliser.</p> <p>- Sur la pâte, ajouter la compote et les morceaux de pommes caramélisées, mettre la deuxième pâte par dessus et enfourner la <b>galette des rois aux pommes</b> 25 à 30 minutes.</p>

