

# Galette des rois aux pommes

**Ingrédients**

* 4 pâtes feuilletées
* 1 kilo de compote de pommes
* 1 sachet de pommes en cubes
* 1 kilo de sucre cristallisé
* 1 litre d’œufs
* Jus de citron
* Pépites de chocolat

**Déroulé**

1. Dans un saladier, mélanger le sucre, les pommes en cubes, la compote et les pépites de chocolat.
2. Etaler 2 pâtes feuilletées. Y disposer le mélange de pommes en laissant une bordure d’environ 2cm pour pouvoir coller les bords.
3. Souder les bords en humidifiant la pâte du bas avant de disposer la deuxième par-dessus. Badigeonner de jaune d’œufs.
4. Enfourner 35 minutes à 170°C.

***C’est prêt !***