



Galette Ariane aux Pignons de Pin



2 pommes Ariane (400 gr ici)

- 2 càs de sucre en poudre
- 1 càc de cannelle moulue
- 500 gr de feuilletage frais
- crème aux pignons de pin:
- 75 gr de beurre
- 75 gr de pignons de pin
- 75 gr de sucre
- 1 oeuf
- calvados QS
- + 1 jaune d'oeuf (dorure)

Eplucher, couper en dés les pommes, les caraméliser dans une poêle anti-adhésive sur feu vif sans graisse avec 2 càs de sucre; les flamber au calvados, saupoudrer de cannelle, refroidir. Mixer les pignons de pin en fine poudre, mélanger avec le sucre.

Dans un cul de poule, travailler le beurre à température ambiante avec le mélange pignons/sucre puis avec l'oeuf; incorporer les pommes refroidies (cette préparation peut-être réalisée la veille, c'est comme on veut !!!).

Déposer sur une plaque à pâtisserie beurrée un disque de feuilletage de 27 cm de Ø et sur une autre plaque un disque de 30 cm de Ø, laisser reposer 20 minutes au frais.

Sur le 1er disque, déposer au centre un cercle à pâtisserie de 18 cm de Ø, le garnir de la crème aux pignons de pin, retirer le cercle et passer de la dorure tout autour de la garniture, recouvrir avec le deuxième disque de feuilletage, bien souder les deux abaisses.

Passer de la dorure sur toute la surface de la galette et faire un petit trou en son centre (cheminée); laisser reposer la galette 20 minutes au minimum (voir une nuit c'est encore mieux).

Dorer à nouveau la galette, chiqueter la bordure et décorer selon vos envies, la cuire à four chaud 200°C pendant 10 minutes puis 10 mn à 180°C et 15 mn à 150°C, refroidir sur une grille à pâtisserie.