

## GALETTE DE POMMES AUX RAISINS SECS



2 pâtes feuilletées  
3 pommes (600g)  
50 g raisins secs  
2 CS rhum  
cannelle  
1 jaune d'œuf  
1 CS lait

Eplucher les pommes.

Préchauffer le four à 210 °C.

Emincer les pommes et les cuire au micro-onde a couvert 2 fois 4 mn à 800W.

Faire gonfler les raisins ans le rhum en les passant 2 mn au micro-onde à 800W.

Etaler un disque de pâte, le recouvrir des lamelles de pomme en laissant 3 cm libre sur le pourtour de la pâte.

Ajouter les raisins au rhum sur les pommes.

Saupoudrer de cannelle.

Recouvrir avec le second cercle de pâte.

Replier les bords et les écraser à la fourchette.

Dorer au jaune d'œuf battu avec le lait.

Piquer le dessus de la galette.

Cuire au four 30 mn