**Galettes de pommes au caramel salé.**

**\*Nombre de personnes : 6**

**\* Temps de préparation : 45 mn**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération :30 MIN**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| 400 ml de farine  120 beurre salé  2 œufs  4ml de beure chimique  100ml de sucre en  160ml de crème au caramel au beure salé | Fouet  Cuillères a mesurer  Une spatule  Un moule  Deux bols  Une planche |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. On a coupé les pommes en petits cubes. 2. On a mis la farine , les œufs, la levure ,le sucre, puis le caramel dans un bol et on a mélangé le tout avec un fouet. 3. On a beurré le moule. 4. On a ajouté les pommes avec le caramel. 5. Puis on a mis la pâte dans le moule. 6. Après avoir préchauffé le four a 180 °C, on a enfourné la préparation. |