

La galette à la frangipane

Les ingrédients sont :

2 pâtes feuilletées

140g de poudre d'amandes

100g de sucre

1 œuf

75g de beurre mou

1 fève

Les ustensiles sont :

un fouet

un verre doseur



La préparation :

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf et le beurre mou.

Placer le mélange obtenu dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords, faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec du lait.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C.

Bon appétit.

Fait par Selouba.