



LA GALETTE FRANGIPANE

Ingrédients :

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre semoule
- 2 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 100g de beurre mou
- 2 gouttes d'amande amère
- 2 pâtes feuilletées pur beurre

Préparation :

- Préparer une pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette.
- Préparer la frangipane en mélangeant tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.
- Etaler la frangipane sur la pâte feuilletée, SANS OUBLIER DE METTRE LA FEVE...
- Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée en soudant bien les bords avec les doigts.
- Appuyer sur les bords avec les dents d'une fourchette.
- Faire des sillons sur la galette avec le dos d'une lame de couteau.
- Préparer le jaune d'œuf en le battant dans un bol avec un peu d'eau ou de lait.
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau sur le dessus de la galette.
- Mettre au four Th. 200° pendant 30 minutes.

