

RECETTE ILLUSTRÉE

La galette à la frangipane

par
Tête à modeler



Il te faut :



500 g
pâte feuilletée



2 cuillères
à soupe



1
oeuf



100 g
de sucre



100 g
de beurre



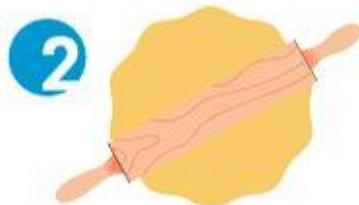
100 g
de poudre
d'amande



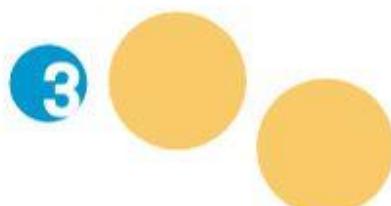
1 saladier
1 fouet



Mélange le sucre, l'oeuf, le beurre
pommade et la poudre d'amande
dans un saladier



Étale la pâte avec le rouleau à
pâtisserie



Découpe 2 cercles de même
taille



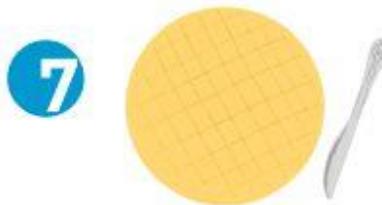
Étale la frangipane sur l'un des
cercles de pâte



Place une fève sur la pâte
(vers le bord)



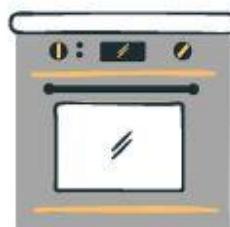
Place le second cercle sur le
premier et presse les bords



Coupe légèrement le dessus de la
pâte avec le dos d'un couteau



Étale 2 cuillères à soupe de lait
sur le dessus de la galette



Mets la galette au four
pendant 30/40 min à 200°C