



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



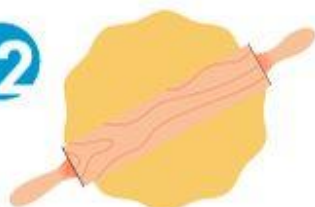
1 saladier
1 fouet

1



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

2



Étale la pâte avec le rouleau à
pâtisserie

3



Découpe 2 cercles de même
taille

4



Étale la frangipane sur l'un des
cercles de pâte

5



Place une fève sur la pâte
(vers le bord)

6



Place le second cercle sur le
premier et presse les bords

7



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

8



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

9



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