

Galette frangipane

Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
140 g de poudre d'amandes
100 g de sucre en poudre
2 œufs + 1 jaune
75 g de beurre
1 fève



Ustensiles :

1 saladier
1 plaque
1 feuille de papier sulfurisé
1 couteau
1 pinceau
1 grande cuillère
1 bol

- 1- Sors la plaque du four et demande à un adulte de le préchauffer à 180°C (Thermostat 6).
- 2- Fais fondre le beurre au micro-onde.
- 3- Dans un saladier, verse la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs entiers et le beurre. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4- Déroule la première pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Dépose en son centre ta préparation de crème frangipane sans oublier de cacher la fève dedans.
- 5- Recouvre le tout avec la deuxième pâte feuilletée, en collant bien les bords. Badigeonne ensuite ta galette de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 6- Enfournes 30 min environ.

BON APPETIT !!!