



Ma galette à la frangipane

Ingrédients:

- 2 pâtes feuilletées
- 125 g d'amandes en poudre
- 125 g de beurre pommade
- 125 g de sucre
- 2 oeufs
- 25 g de farine
- extrait d'amande amère
- un jaune d'oeuf

Préparation:

Préchauffez le four à TH 6/7.

Fouettez les oeufs et le sucre dans un saladier afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajoutez ensuite les amandes, le beurre, la farine et l'extrait d'amande amère.

Mettre au frigo pendant 1 heure. C'est très important car c'est ce qui fait que la frangipane reste moelleuse et non pas sèche.

Mettre la 1ère pâte feuilletée dans un plat en inox ou autre avec son papier sulfurisé.

Ajoutez la frangipane dessus, vous pouvez y insérer une fève afin que les enfants puissent participer au jeu, ils aiment toujours ça ;o)

Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée et souder les 2 pâtes feuilletées avec les doigts en les enroulant légèrement. Vous pouvez aussi vous aider d'une fourchette.

Prendre un jaune d'oeuf afin d'en badigeonner le dessus de la galette.

A l'aide d'une fourchette, faire des stris sur la surface afin de former un quadrillage.

Mettre au four au TH 6/7, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Servir encore tiède hummmmmmm !

Bon appétit !