

## **Merveilleuse galette aux amandes**



### **Ingrédients :**

- 1 pâte sablée du commerce
- 125 g d'amandes effilées
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche

### **Préparation :**

- étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire la pâte à blanc 10 minutes à 220 °C (four chaud)
- faire fondre le beurre et le miel
- mélanger dans une casserole le sucre, le beurre et le miel, la crème et faire bouillir 5 minutes.
- hors du feu, ajouter les amandes et étaler sur la pâte sablée
- passer sous le grill 30 secondes, bien chaud. Manger froid.