

Galette frangipane

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre
- 1 oeuf
- 50 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

La **recette**

Etape 1

Dans un moule à tarte, étaler la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.

Etape 2

Dans un récipient, mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre, le beurre mou et l'oeuf.

Etape 3

Étaler le mélange lisse sur la pâte. Ajouter la fève dans la pâte. Astuce : Placer la fève loin du centre pour éviter de toucher la fève en coupant les parts.

Etape 4

Dérouler la deuxième pâte feuilletée et la poser sur le mélange pour refermer la galette. Bien coller les bords.

Etape 5

Piquer la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle puis, à l'aide d'un couteau, dessiner des formes sur le dessus.

Etape 6

Étaler le jaune d'oeuf sur la pâte pour la faire dorer à la cuisson.

Etape 7

Enfourner à 210° pendant 25 minutes.