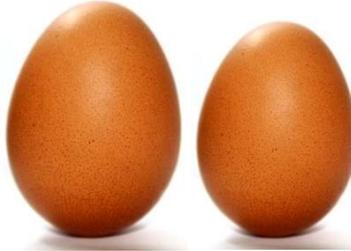


GALETTE A LA FRANGIPANE - LA RECETTE



Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.



Placer la 1^{ère} pâte feuilletée dans un moule et piquer la pate avec une fourchette^.



Placer le mélange du saladier sur la pâte et y cacher la fève.



Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée en collant bien les bords. Feire un dessin avec la fourchette et badigeonner avec le jaune d'œuf.



Enfourner 15-20mn à 200° (6-7).

GALETTE A LA FRANGIPANE - LES INGRÉDIENTS



2 pâtes feuilletées



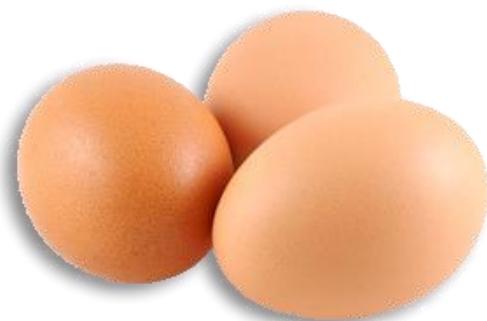
140g d'amandes en poudre



100g de sucre



75 g de beurre mou



3 oeufs



1 fève