

Un saladier et un bol
125g de beurre mou
Un plat à tarte
Une fève et une couronne
125g de poudre d'amandes
Un pinceau de cuisine

125g de sucre
Un fouet
3 œufs
2 pâtes feuilletées
Un couteau et une cuiller
Une fourchette

Verser la frangipane sur la pâte et déposer la fève.

Etaler une pâte feuilletée dans le plat à tarte et faire des petits trous avec la fourchette.

Poser la deuxième pâte feuilletée par-dessus et pincer les bords pour fermer la galette.

Badigeonner à l'aide du pinceau le dessus de la galette avec un œuf.

Dessiner un motif au couteau et mettre la galette à cuire 30 minutes à four moyen.

Préparer la frangipane : verser le beurre mou dans le saladier. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes et deux œufs. Mélanger bien le tout avec le fouet.