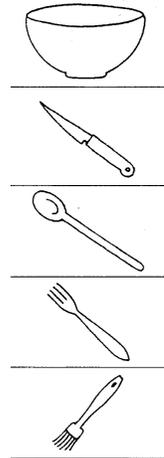


La galette à la frangipane (1)

Les ustensiles

- une cuillère en bois
- une balance
- un saladier
- un pinceau
- une fourchette
- un couteau



Les ingrédients

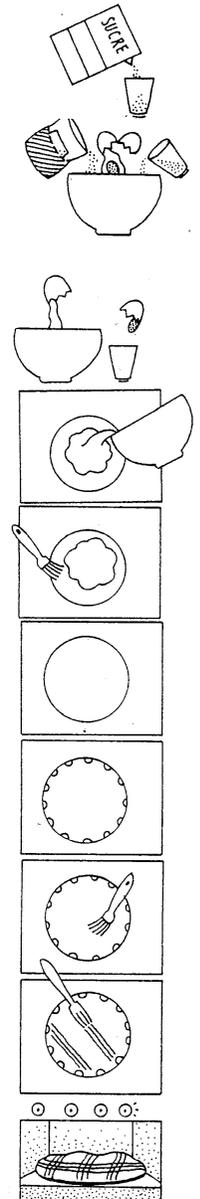
- 3 oeufs
- 100 grammes de sucre en poudre
- 2 pâtes feuilletées
- 75 grammes de beurre
- 100 grammes d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel



La galette à la frangipane (2)

La recette

- étaler une pâte feuilletée.
- Mettre dans le saladier et mélanger :
 - la poudre d'amande
 - 2 oeufs
 - le beurre ramolli
 - le sucre
 - le sel
- Verser le mélange au centre de la pâte.
- Badigeonner les bords avec de l'eau.
- Couper la 2ème pâte, et la déposer au-dessus.
- Pincer les bords
- Badigeonner avec le jaune d'oeuf
- Faire des marques avec la fourchette.
- Mettre au four à feu moyen.



On glisse la fève par le dessous, après la cuisson...