



~ Les ingrédients ~

Il faut

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'oeuf et 1 cuiller de lait pour dorer le dessus de la galette

Et pour la frangipane :

- 200 grammes de poudre d'amande
- 160 grammes de beurre ramolli (moins si on rajoute la crème fraîche)
- 160 grammes de sucre brun
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche (optionnel)
- 2 oeufs

Préchauffer le four.

Dans un grand bol, mélanger bien tous les ingrédients. Étaler chaque pâte en forme de cercle sur du papier sulfurisé. Mettre la frangipane sur un cercle de pâte, placer une fève au milieu, dans la frangipane. Recouvrir la frangipane avec l'autre cercle de pâte feuilletée.

Décorer le dessus de la galette avec la pointe d'un couteau (ou avec une fourchette). Badigeonner le dessus avec un mélange de jaune d'oeuf et de lait.

Mettre au four thermostat 375°F pendant 30 minutes environ.

Bonne dégustation !!

