

GALETTE

MATÉRIEL

Un saladier



Un verre mesureur



Une cuillère en bois



Un couteau



Une fève



Une plaque de four



Un four



INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées



125g de sucre en poudre



125g de poudre d'amandes



125g de beurre



3 œufs



1. Mélanger le beurre et le sucre.



2. Ajouter la poudre d'amandes et deux œufs.



3. Dérouler une pâte feuilletée et y déposer la crème d'amandes.



4. Cacher la fève.



5. Déposer la seconde pâte feuilletée sur l'autre et bien coller les bords.



6. Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'œuf. Percer de petits trous pour laisser l'air s'échapper.



7. Mettre la galette au four, thermostat 7 pendant 30 minutes.

