

Recette de galette

Il faut pour une galette

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs
- 200 g de poudre d'amandes
- 50 grammes de beurre
- 100 grammes de sucre
- une fève



- Mélangez dans un saladier le beurre ramolli, 2 œufs, les amandes et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Déroulez la première pâte.
- Mettez la crème obtenue sur cette pâte, en laissant 2 cm au bord, glissez la fève.
- Recouvrez de l'autre pâte et soudez bien les 2 bords. Faites quelques petits trous sur le dessus pour aérer la pâte.
- Dessinez un motif (quadrillage...) avec la pointe d'un couteau.
- Avec un pinceau, peignez avec le jaune de l'œuf qui reste pour que la galette soit bien dorée.
- Préchauffez le four à 200 degrés. Mettez au four une trentaine de minutes à 200 degrés.

