

# Galette frangipane

Les ingrédients :



2 pâtes feuilletées



125 g de sucre



125 g de poudre d'amande



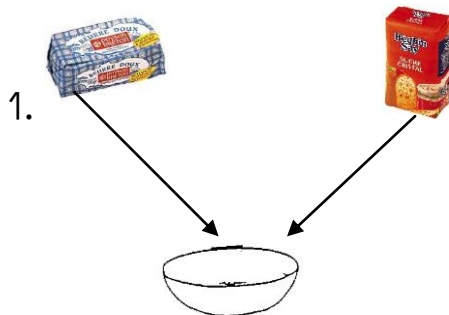
125 g de beurre mou



2 œufs + 1 jaune



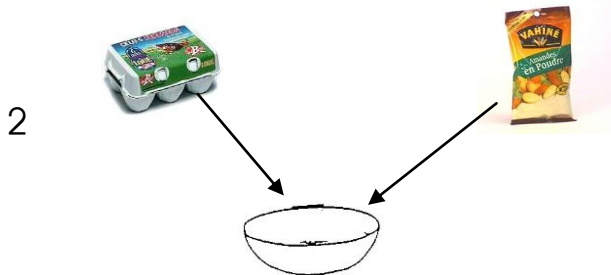
1 fève



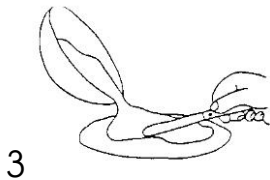
Mélanger le beurre mou et le sucre



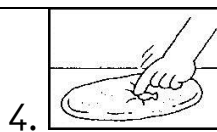
avec le fouet



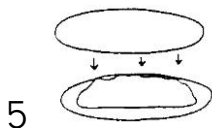
Ajouter 2 œufs et la poudre d'amande.



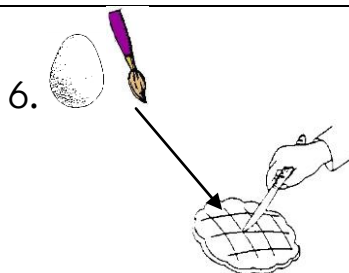
Garnir le centre de la pâte avec la frangipane.



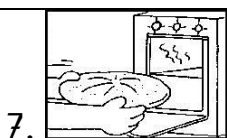
Déposer la fève 



Recouvrir avec la 2<sup>ème</sup> pâte.



Décorer le dessus de la galette puis dorer avec un jaune d'œuf battu.



Faire cuire à four chaud 180 °