Galette a la frangipane – LA recette

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\sucre_poudre.jpgC:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Amandes en poudre.pngC:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Oeuf__1_4b21145d94340.jpgC:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Oeuf__1_4b21145d94340.jpgi1220964848  saladier_diam_30C:\Users\Amandine\Desktop\Couscous\CUILLEREBOIS.jpg  Dans un saladier, mélanger la poudre d’amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou. | |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Pate_brisee.jpg  Placer la 1ère pâte feuilletée dans un moule et piquer la pate avec une fourchette^. | C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\galette-frangipane-feve.jpg  Placer le mélange du saladier sur la pâte et y cacher la fève. |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\galette-frangipane-dorure.jpg  Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée en collant bien les bords. Feire un dessin avec la fourchette et badigeonner avec le jaune d’œuf. | C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\combine_four_rechauds_QF550_ouvert_grand.jpg  Enfourner 15-20mn à 200° (6-7). |

Galette a la frangipane – Les ingrédients

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Pate feuilletée.jpgC:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Pate feuilletée.jpg  2 pâtes feuilletées | C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\Amandes en poudre.png |  |
| 140g d’amandes en poudre | |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\sucre_poudre.jpg  100g de sucre | i1220964848  75 g de beurre mou | |
| C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\oeufs.png  3 oeufs | C:\Users\Amandine\Documents\Ecole 2012-13\Semaine du goût\Photos\fèves.jpg  1 fève | |
|  |