



Recette express de l'Épiphanie

LA GALETTE FRANGIPANE

Très simple à réaliser et à décliner selon vos envies.

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 140g de poudre d'amande
- 100g de sucre fin
- 2 oeufs
- 75g de beurre tendre
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève

Conseil diet

Vous pouvez remplacer l'amande par des pommes ou du chocolat pour encore plus de gourmandise.

INSTRUCTIONS

- 01** Placer une des pâtes feuilletées dans un moule à tarte et le piquer à la fourchette. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la poudre d'amande, le beurre et le sucre.
- 02** Etaler ce mélange sur une la pâte feuilletée et y cacher une fève.
- 03** Recouvrir avec la 2e pâte feuilletée en scellant bien les bords. Faire de jolis dessins sur le dessus et badigeonner de jaune d'oeuf.
- 04** Enfourner 20 à 30min en surveillant régulièrement la cuisson.

