

RECETTE GALETTE AUX AMANDES

INGREDIENTS :

Feuilletage

120 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

2 oeufs

120 gr d'amandes en poudre

20 gr de farine

RECETTE

Crémer le beurre et le sucre en pomade

Ajouter les oeufs un par un

Terminer en ajoutant les amandes et la farine

Ajouter un parfum

Poser un fond de feuilletage sur une plaque, mouiller le tour avec de l'eau ou de l'oeuf

Étaler la crème sur la pâte en laissant une bordure d'un cm environ

Mettre la fève et recouvrir avec le deuxième fond de pâte, bien souder les bords

Chiqueter tout le tour à l'aide d'un petit couteau, dorer à l'oeuf, rayer

Cuire dans un four chaud 210°/220° environ 30 mn