

# la galette

## ingrédients



2 pâtes feuilletées



125 gr  
poudre d'amande



125gr sucre



125gr beurre



3 œufs

## ustensiles



saladier



verre doseur



cuillère en bois

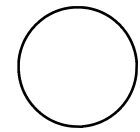


fève



pinceau

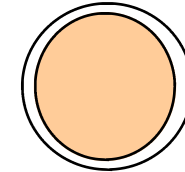
1 . Dérouler la 1ère pâte feuilletée.



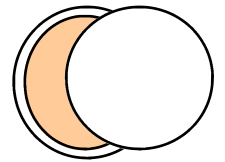
2 . Mélanger la poudre d'amande, le sucre, le beurre fondu, 2 œufs, dans le saladier



3 . Étaler le mélange sur la pâte feuilletée.

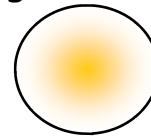


4 . Placer la fève.



5 . Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée..

6 . Badigeonner la pâte au jaune d'œuf avec un pinceau.



7 . Tracer un quadrillage avec une fourchette.



8 . Faire cuire à four chaud (th 200°) 30 mn.

