

# POUR FAIRE UNE GALETTE

## INGREDIENTS

- 2 pâtes feuilletées



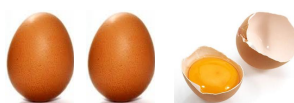
- 1 sachet de poudre d'amandes (130 g)



- 100 g de sucre



- 3 œufs



- 75 g de beurre mou



- 1 fève

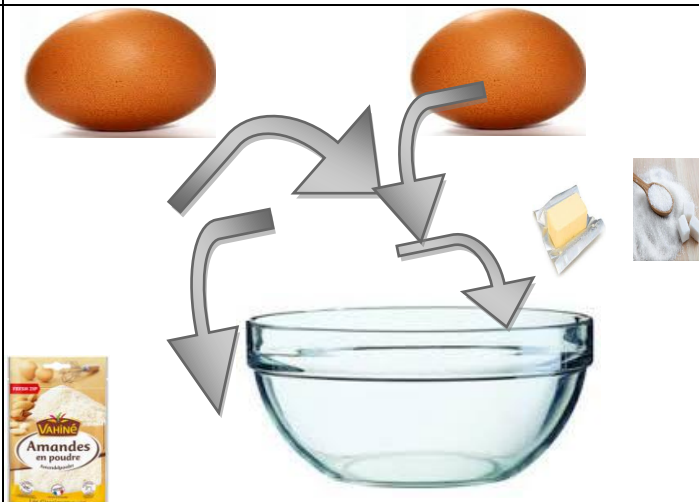


## PREPARATION

1 – Dérouler une pâte feuilletée dans un moule à tarte avec le papier cuisson et piquer le fond avec une fourchette.



2 – Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le beurre ramolli et 2 œufs



3 – Casser le dernier œuf et séparer le blanc du jaune. Incorporer le blanc à la pâte. Mélanger.



4 – Etaler le mélange sur le fond de tarte et placer la fève.



5 – Recouvrir avec la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée et bien coller les bords des deux pâtes en pressant avec les doigts.



6 – Strier le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau pointu.



7 –Badigeonner avec le jaune d'œuf.



8 – Enfournez de 20 à 30 minutes à 210° C (th 7). Vérifier régulièrement la cuisson, la galette doit être dorée.



# POUR FAIRE UNE GALETTE

## INGREDIENTS

- 2 pâtes feuilletées



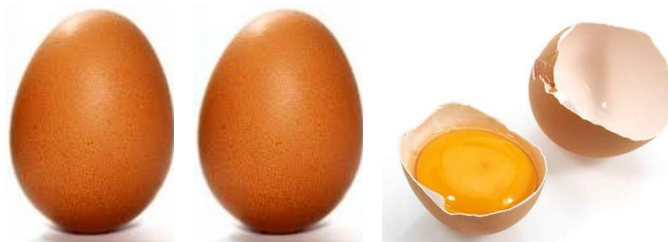
- 1 sachet de poudre  
d'amandes (130 g)



- 100 g de sucre



- 2 œufs + 1 jaune  
d'œuf



- 75 g de beurre mou



- 1 fève



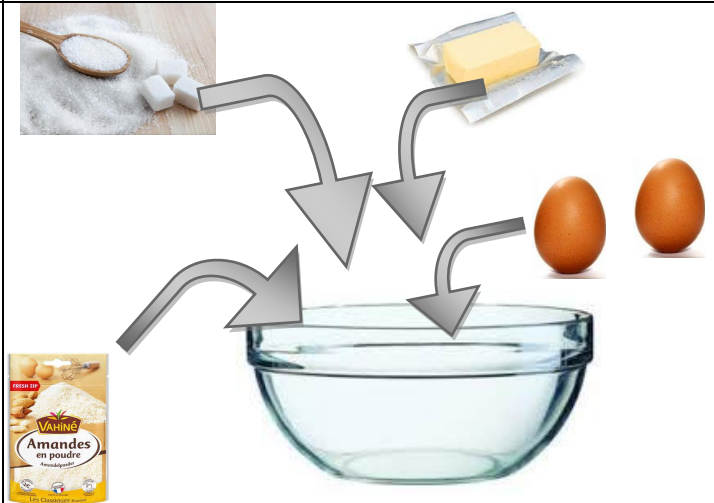
# POUR FAIRE UNE GALETTE

## PREPARATION

1 – Dérouler une pâte feuilletée dans un moule à tarte avec le papier cuisson et piquer le fond avec une fourchette.



2 – Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le beurre ramolli et 2 œufs



3 – Casser le dernier œuf et séparer le blanc du jaune. Incorporer le blanc à la pâte. Mélanger.



4 – Etaler le mélange sur le fond de tarte et placer la fève.



5 – Recouvrir avec la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée et bien coller les bords des deux pâtes.



6 – Strier le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau pointu.



7 – Badigeonner avec le jaune d'œuf.



8 – Enfourez de 20 à 30 minutes à 210° C (th 7). Vérifier régulièrement la cuisson, la galette doit être dorée.



# DESSINS DE GALETTES

