

RECETTE DE LA FRANGIPANE



INGREDIENTS

2 œufs
Beurre mou 125 g
Sucre en poudre 125 g
Poudre d'amandes 125 g
En option 1 cuiller à soupe de rhum ou de cointreau
Pour la galette : 2 pâtes feuilletées
1 fève si vous le souhaitez
Et 1 jaune d'œuf pour dorer

COMMENT FAIRE

Mélangez le beurre déjà mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux (et blanc en général)

Ajoutez la poudre d'amandes, les deux œufs entiers et l'alcool éventuel. Mélangez pour obtenir un mélange homogène.

Et c'est tout pour la garniture de la galette. Vous voyez, c'est la simplicité absolue pour un prix de revient minime

Maintenant, vous étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé fourni avec.

Déposez la frangipane au centre en étalant vers les bords en laissant un espace d'environ 2 centimètres.

Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée et pincez bien les bords tout autour pour souder les deux pâtes. Marquez avec la fourchette tout autour.

Avec un pinceau, étalez le jaune d'œuf restant pour dorer le dessus de la galette

Faites les dessins que vous voulez sur le dessus avec la lame d'un couteau, soyez créatifs !! Piquez également légèrement avec une fourchette pour éviter un gonflement qui ferait exploser votre œuvre.