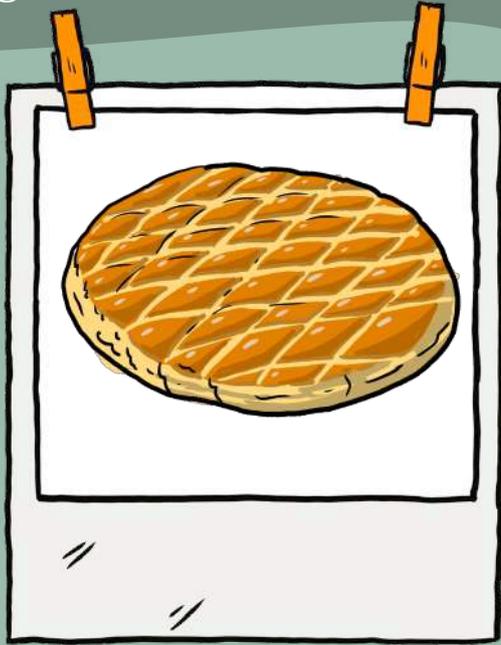


La galette

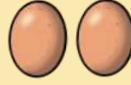


- 1 couronne
- 1 fève

Les ingrédients



2 pâtes à tarte feuilletées



2 œufs



sucres : 80 g



amande en poudre : 125 g



beurre : 60 g

Les ustensiles



1 saladier



1 moule à tarte



1 fourchette



1 spatule

Note de Pirate:

Tu peux mettre de la compote de pommes à la place de la frangipane.

La recette

1. Étaler la pâte feuilletée sur le moule à tarte.
2. Piquer la pâte avec une fourchette.
3. Casser les 2 œufs et garder 1 jaune d'œuf.
4. Mélanger le sucre, les œufs, la poudre d'amande dans le saladier.
5. Ajouter le beurre mou. Cette pâte s'appelle la frangipane.
6. Étaler la frangipane sur la pâte feuilletée avec la spatule.
7. Cacher la fève.
8. Refermer la galette avec la seconde pâte feuilletée.
9. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et la spatule.
10. Cuire dans le four à 200 degrés pendant 20 minutes.

