

Les bons plans de Tonton Robert

La recette de la galette à la frangipane

Pour une galette.

125 gr de poudre amandes.

125 gr de sucre.

125 gr de beurre mou.

2 œufs.

1 cuillère à soupe de rhum.

Travailler beurre mou avec le sucre, ajouter la poudre d'amande, les 2 œufs et le rhum.

Pour faire plus léger à la préparation de la frangipane mettre un tiers de crème pâtissière ou flan.

Prendre 2 pâtes feuilletées.

Mettre la première pâte- dorer le tour - mettre la frangipane. Recouvrir avec avec la deuxième pâte - bien appuyé les bords et faire un bord.

Dorer avec le jaune œuf et faire un dessin sur la pâte.

Cuire 20 mn.

Pensez à mettre une fève.

