



6/8 personnes

30 minutes de cuisson

20 minutes de préparation

Ingrédients

2 pâtes feuilletées U sans gluten 280g
125g de poudre d'amande U
100g de sucre de canne roux
75g de beurre
3 œufs
1 cuillère à soupe de lait

Préparation

- ▶ Commencez par préchauffer votre four à 200°C. Disposez votre pâte feuilletée dans un plat à tarte.
- ▶ Dans une casserole, faites fondre le beurre au bain marie. Ajoutez-y la poudre d'amande et le sucre.
- ▶ Retirez la casserole du feu et ajoutez les 2 œufs. Laissez reposer la frangipane au réfrigérateur durant 20 minutes.
- ▶ Pendant ce temps, mélangez 1 c.s de lait avec un jaune d'œuf. Badigeonnez les extrémités de votre pâte avec ce mélange.
- ▶ Ajoutez votre préparation sur la pâte en laissant 1cm aux bords et ajoutez-y une fève.
- ▶ Déposez la seconde pâte par-dessus puis fermez les deux pâtes en pressant avec les doigts.
- ▶ Avec la pointe d'un couteau, décidez le dessous de votre galette en traçant des lignes de façon à créer des losanges. Faites également 3 petits trous au centre de la pâte du dessus.
- ▶ A l'aide d'un pinceau, badigeonnez votre galette avec le mélange de lait et de jaune d'œuf restant.
- ▶ Enfouez durant 30 minutes.

Bonne dégustation !



Commerçants
autrement