

# GALETTE À LA FRANGIPANE



## INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées  
125 g de poudre d'amande  
3 oeufs entiers  
150 g de sucre en poudre  
125 g de beurre mou  
1 cuillère à soupe de fécule  
1 pincée de sel  
2 cuillères à soupe de kirsch  
1 cuillère à café d'amande amère  
(au rayon pâtisserie)  
1 jaune d'oeuf (pour dorer le dessus)

Préchauffer le four à 200°  
1 -dérouler la pâte, la piquer avec une fourchette  
2 -mélanger les ingrédients avec un robot ou à la main jusqu'à homogénéité, étaler (jusqu'à 2 cm des bords)  
3- placer la fève, recouvrir de la 2ème pâte, pincer les 2 bords de pâte et les remonter  
4- dessiner les croisillons (ou autre) avec une pointe de couteau  
5 -badigeonner du jaune d'oeuf  
6 -enfournier environ 40 minutes de 180° à 200° suivant le four