

Préparation de la galette



Couper le beurre en morceaux avec un couteau.



Préparer 125g de sucre.



Verser le sucre dans le saladier.



Mélanger.



Etaler la pâte feuilletée sur la plaque.



Ajouter les 2 œufs.



Préparer 125g de poudre d'amande.



Verser la poudre d'amande dans le saladier.



Mélanger avec un fouet.



Verser la préparation sur la pâte et étaler.



Cacher la fève.



Poser la deuxième pâte feuilletée dessus.



Coller les deux pâtes avec un blanc d'œuf.



Étaler un jaune d'œuf sur la pâte avec un pinceau de cuisine.



Faire un quadrillage avec un couteau.

Faire cuire 30 min.



Bon appétit !