

Ingrédients

Nombre de personnes

− 6 +

Ajouter au panier



2 pâtes feuilletées



100 g de poudre d'amandes >



75 g de sucre semoule



1 oeuf



50 g de beurre mou



goutte d'extrait d'amande amère >



1 jaune d'oeuf pour dorer



1 fève !

Ustensiles



1 four
TOP 6 des fours sur
Marmiton >



1 moule à tarte
~~18,20€~~ **12,10€** sur
Amazon >



1 fourchette



1 saladier
8,90€ sur Amazon >

Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

- 1 Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- 2 Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.
- 3 Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amandes, sucre, oeuf, beurre mou et extrait d'amande amère).
- 4 Etaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).
- 5 Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les bords.
- 6 A l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau).
- 7 Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.
- 8 Enfourner pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson dès 25 minutes, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 minutes si nécessaire).
- 9 Déguster.

Note de l'auteur

“ [NDchef : j'ajoute un peu de crème fraîche au mélange pour un côté plus onctueux. Vous