

Ingrédients:

Pour 10 à 12 parts

- * 2 pâtes feuilletées (Herta® pour moi)
- * 100 g de poudre d'amandes
- * 75 g de sucre
- * 1 gros oeuf
- * 50 g de beurre mou
- * 4 à 5 gouttes d'extrait d'amande amère
- * un peu de lait
- * 1 fève
- * 1 jaune d'oeuf pour dorer



Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C (th.7) et posez la toile Silpat® (SP 4035) directement sur la grille de votre four.

Déroulez la première pâte sur la Silpat® et piquez-là avec le racloire peigne.

Mélangez dans un cul-de-poule tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère).

Étalez le mélange sur la pâte jusqu'à 2 cm du bord. Mettez-y la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).

Passez du lait sur le bord. Avant de poser la deuxième pâte, faites les décors à l'aide du rayeur (c'est plus facile à plat). Déposez l'autre pâte et soudez les bords avec la manche d'une cuillère. Dorez à l'œuf avec un pinceau.

Percez un trou au milieu pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de trop gonfler et de se dessécher.

Enfournez pendant 30 minutes environ (surveillez la cuisson à partir de 25 minutes, mais n'hésitez pas à la laisser jusqu'à 40 minutes si nécessaire).

Source : Marmiton.org