

Galette aux pommes et pâte d'amandes

Ingrédients :

2 disques de pâtes feuilletée

3 pommes

Frangipane :

200 g de pâte d'amande,

50 g de sucre

50 g de beurre

2 oeufs.+1 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

4 cuillères à soupe de rhum (selon les goûts bien sûr).



Mélanger 200 g de pâte d'amande, sucre, beurre, les 2 oeufs. Ensuite ajouter 4 cuillères à soupe de rhum

Faites revenir vos pommes coupées en quartier dans un peu de beurre

Disposer la première pâte feuilletée, rajouter la pomme. Mettre la frangipane par dessus, ne pas oublier la ou les fèves, et la 2e pâte feuilletée. Faire un dessin, mettre 1 jaune d'œuf et un sachet de sucre vanillé.

Au four, thermostat 7, pendant 30 à 40 minutes.