

Galette amandes/noisettes

Ingrédients :

2 pâtes feuilleté (euh non pas faite maison !)

2 oeufs (+1 pour dorer la pâte)

50 gr de poudre d'amandes

50 gr de poudre de noisettes

100 gr de sucre glace

70 gr de beurre ramolli

1 cs de rhum ('facultatif)

Dans une terrine , battre le beurre en pommade avec un fouet , ajouter petit à petit le sucre glace, les poudres et les oeufs (+le rhum). Vous devez obtenir une pâte homogène, ajouter à ce moment là la feve.

Prechauffer votre à 200°C.

Dérouler vos de pâte, mettre un premier disque sur une plaque allant au four, tatiner de la crème frangipane, jusqu'a environ de 2 cm du rebord, poser le 2ème disque par dessus,mouiller les bords et appuyer avec le doigt pour souder les 2 parties. Badigeonner la galette avec l'oeuf restant et enfournez pendant 30 à 40 mn , (moi perso je l'enfourne a peu près 30 mn)