

## RECETTE DE LA GALETTE

🍴 x 8 | Facile | ⌚ 10min



### Ingrédients :

- 100 g d'amandes en poudre - 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre mou
- 2 beaux œufs - 1 jaune d'œuf - 2 pâtes feuilletées

### Préparation :

1. Dans un saladier, commencez par fouetter le beurre mou jusqu'à ce qu'il prenne l'apparence d'une mousse. Ajoutez-y le sucre et mélangez.
2. Incorporez les œufs entiers ainsi que la poudre d'amande et mélangez de nouveau. Ajoutez à votre préparation quelques gouttes d'arôme d'amande amère.
3. Disposez une pâte feuilletée à plat sur une feuille de papier sulfurisé, sur votre plan de travail. Répartissez la crème en partant du centre, en veillant à laisser un espace de 2 cm sur les bords. **Attention, n'oubliez pas de cacher la fève !!**
4. A l'aide d'un pinceau, imbinez d'un peu d'eau les bords de la pâte puis déposez par-dessus la 2ème pâte feuilletée.
5. Pressez les bords de la pâte avec votre doigt et faites des petites incisions sur le pourtour de votre galette. Avec la pointe d'un couteau, décorez le dessus de votre galette selon votre inspiration.
6. Badigeonnez votre tarte de jaune d'œuf afin qu'elle ait un aspect doré à la sortie du four (elle n'en sera que plus appétissante). Enfournez pour 20 minutes à 200°C.

A déguster tiède, c'est encore meilleur !