









Ingrédients

-  2 pâtes feuilletées
-  100g de poudre d'amandes
-  75g de sucre
-  1 œuf
-  50g de beurre mou
-  1 jaune d'œuf pour dorer
-  Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
-  1 fève



Préparation

- 1- Disposez une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette ;
- 2- Mélangez dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère) ;
- 3- Etalez le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette) ;
- 4- Refermez la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords ;
- 5- Dessinez au couteau dessus et dorez au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau). Percez le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher ;
- 6- Enfournez à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveillez la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---