



### Liste des ingrédients

Pâte feuilletée

125 g de sucre

60 g de beurre mou

2 œufs

150 g de poudre d'amande

1 gousse de vanille

2 c. à soupe de rhum

1 œuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel

Facultatif : 50 g de crème pâtissière pour faire la "vraie" frangipane

### Etapes de la recette

Préchauffez le four à 180°C

Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande

Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation

Ajoutez 2 œufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..)

Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau

Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour

Dorez le dessus de la galette avec un œuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler)

Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois

Cuire à 180°C pendant 40 minutes en moyenne, un peu plus si la galette est grande ou si la pâte feuilletée est faite maison