

## FRANGIPANE POUR 8 PERSONES

2 pâtes feuilletées  
2 œufs  
100 à 125g d'amandes en poudre  
70g de beurre ramolli presque liquide  
100g de sucre dont un sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à soupe de farine  
1 cuillère à soupe de rhum  
Le zeste d'une orange non traitée  
1 fève, 1 couronne, 1 pinceau et un minuteur

---

### Préparation de la frangipane:

Battre 1 œuf entier et 1 blanc ( garder un jaune pour la dorure ) avec la poudre d'amande, le beurre ramolli et le sucre.

Rajouter la c. de farine, le rhum et le zeste, mélanger délicatement.

Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque à pâtisserie en laissant la feuille de cuisson et en recoupant les coins.

Étaler délicatement la frangipane sur la pâte ( avec une fourchette ) en laissant 2,5cm tout le tour sans préparation.

Déposer la fève.

Recouvrir délicatement avec la 2ème pâte et souder les bords.

Faire un trou au milieu de la pâte et des dessins avec le dos d'un couteau sans appuyer pour ne pas couper la pâte.

Badigeonner la galette avec le jaune d'œuf ( que vous avez gardé ) détendu avec un peu de lait ou d'eau.

Cuire 20 à 25 mn dans le four préchauffé à 190° (Th. 6/7).

Francoise L.

