

# GALETTE FRANÇIPANE.

(Pour les gourmands).



*Loisir de la semaine*

**Ingrédients pour 8 parts.**



20 cl de crème fraîche

250 g de poudre d'amandes

100 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

2 jaunes d'œuf

1 œuf

100 g de beurre

2 pâtes feuilletées

**Etape 1:**

Faire préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

**Etape 2:**

Mélanger tous les ingrédients et y rajouter le beurre (fondu à feu très doux) afin d'obtenir une pâte épaisse. Si jamais la pâte est trop liquide la mettre au congélateur 20 min.

**Etape 3:**

Sur une grille de four, étaler du papier cuisson et étendre la pâte feuilletée.

**Etape 4:**

Dessus étaler la mixture en gardant environ 1 cm de bord tout autour de la pâte.

**Etape 5:**

Placer la seconde pâte et pincer les deux bords ensemble en les repliant vers l'intérieur.

**Etape 6:**

Avec une dent de fourchette faire un dessin au-dessus sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte.

**Etape 7:**

Dorer avec un jaune d'œuf.

**Etape 8:**

Mettre au four 25 min à 180°C (thermostat 6).

**Et bonne dégustation !**

*Le CACL vous souhaite une bonne semaine.*