



# LA RECETTE DE LA GALETTE

## les ingrédients

3 œufs	125 g de poudre d'amande	100 g de sucre	2 rouleaux de pâte feuilletée	80 g de beurre	1 pincée de farine et de sel	2 cuillères à soupe de lait

## les ustensiles

le saladier	2 bols	la balance de cuisine	la cuillère en bois le pinceau	la cuillère à soupe et la fourchette	Le moule à tarte

## les étapes de la recette

	1. Mettre le beurre dans un bol. Le faire ramollir au micro-ondes.		2. Mélanger deux œufs avec le beurre ramolli.
	3. Dans l'autre bol, mélanger le sucre, la poudre d'amande et le sel.		4. Mélanger le contenu des deux bols dans le saladier.
	5. Beurrer et fariner le moule à tarte. Étaler une pâte. Piquer avec la fourchette.		6. Verser la garniture au centre, en laissant 2 cm sur le pourtour. Glisser une fève.
	7. Avec le pinceau, mouiller le pourtour et étaler la seconde pâte.		8. Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et le lait. Étaler sur la pâte. Tracer le quadrillage au couteau.
	9. Faire cuire au four pendant 30 min. à 180° C. (th 6), puis 10 min. à 200° C.		