

# LA GALETTE DE PAULETTE

° PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°

° DISPOSER UNE PÂTE DANS UN MOULE À TARTE, LA PIQUER AVEC UNE FOURCHETTE.

° MÉLANGER DANS UN SALADIER : LES JAUNES D'ŒUFS, LE SUCRE ET LE BEURRE MOU.

° AJOUTER LA FARINE, LA POUDRE D'AMANDE ET L'EXTRAIT D'AMANDE.

° INCORPORER LES BLANCS D'ŒUFS BATTUS EN NEIGE.

° ETALER UNE COUCHE DE COMPOTE SUR LA PÂTE, PUIS VERSER LA PRÉPARATION, Y METTRE LA FÈVE.

° REFERMER LA GALETTE AVEC LA SECONDE PÂTE ET BIEN SOUDER LES BORDS.

° A L'AIDE D'UN COUTEAU, DÉCORER LA PÂTE EN Y TRAÇANT DES DESSINS ET DORER AU JAUNE D'ŒUFS.

° ENFOURNER PENDANT 20 MINUTES ENVIRON AVEC LA PLATINE, ENSUITE LAISSER CUIRE LA GALETTE 15 MINUTES SANS LA PLATINE. ( ENTRE 30 ET 40 MINUTES DE CUISSON EN TOUT PLUS OU MOINS).

° DÉGUSTER...

BON APPÉTIT !

## INGRÉDIENTS

-2 PÂTES FEUILLETÉES

-200 G DE BEURRE MOU

-200 G DE SUCRE

-4 JAUNES D'ŒUFS

-160 G DE POUDRE D'AMANDES

-100 G DE FARINE  
FERMENTANTE

-QUELQUES POMMES ( À  
PRÉPARER EN COMPOTE)

-QUELQUES GOUTTES  
D'EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE

-UNE FÈVE

-UNE COURONNE