

9 janvier 2013

Galette des Bénévoles

MENU

Galettes frangipane
Mini brochettes de fruits
Truffes au chocolat
Dattes fourrées aux noix
Rochers coco
Marrons glacés
Cidre et jus de fruits



Participants:

Empe
Suzanne
Catherine
Bénédicte
Martine
Davy
Loreline
Françoise



- ◆ 2 pâtes feuilletées
- ◆ 50 à 75 g de beurre
- ◆ 2 œufs + 1 pour dorer
- ◆ 75 g de sucre
- ◆ 100 g de poudre d'amandes
- ◆ quelques gouttes d'extrait d'amandes amères éventuellement

Préchauffer le four
Préparer la frangipane :
Battre le beurre et le sucre en pommade.
Ajouter 2 œufs, les amandes et le parfum.

Étaler une pâte, dorer les bords à l'œuf battu, étaler la frangipane.
Déposer une fève,
Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée, souder les bords,
Dorer au jaune d'œuf
et décorer avec la pointe d'un couteau.
Faire cuire 25 à 30 mn à 180°.
Servir tiède.

