

Voici la recette ☐ !!!

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées (à ne sortir qu'au dernier moment pour éviter de faire du chewing-gum)
- 100g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (et/ou un peu d'extrait de vanille liquide)
- 125 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 oeufs battus en omelette
- 1 jaune d'oeuf avec un peu de lait (pour la dorure dessus)

Préparation

(préchauffez le four à 200° MAIS SANS LA PLAQUE DE CUISSON !)

Au bain marie, faire fondre le beurre coupé en petits morceaux puis le mélanger aux sucres et à la poudre d'amandes.

Verser sur ce mélange les 2 œufs battus en omelette, mélanger et ajouter la cuillère de farine (le mélange n'est pas tout à fait liquide, il doit être onctueux et un peu épais)

Poser la 1ère pâte feuilletée sur la plaque du four et y répandre doucement le mélange jusqu'à 4/5 cm du bord (et y planquer la fève !)

Sur la deuxième pâte feuilletée (sans trop tarder pour ne pas faire ramollir la pâte), faire les croisillons du cout d'une fourchette par exemple et badigeonner toute la surface avec le mélange jaune d'œuf-lait (au doigt, c'est encore ce qu'il y a de plus facile)

Puis poser cette pâte sur l'autre en recouvrant la frangipane, serrer les bords et les replier pour faire un bourlet tout autour, badigeonner le bord avec le reste du jaune d'œuf-lait.

Cuire 30 minutes sur la plaque à mi-hauteur à 200°.

En cours de cuisson (15 minutes environ), vérifier le gonflement et percer régulièrement la surface pour faire retomber.

Sortir après cuisson et ... DEGUSTEZ !!!

Pour tous ces évènements, votre présence est primordiale ! Leurs succès dépend aussi de vous !