

## Ingrediënten

La galette à la frangipane est le classique des classiques en matière de galettes pour l'épiphanie. Plus légère et plus gourmande que la traditionnelle galette à la crème d'amandes, cette galette à la frangipane est la plus classique et facile à réaliser !

Une recette proposée par Chef Damien et Sandra du blog 'Ok ce bon' pour 750 Grammes.

50g de poudre d'amandes  
 50g de beurre pommade  
 1 œuf  
 50g de sucre  
 200g de crème pâtissière  
 2 pâtes feuilletées



## Recept

50 g zachte boter opkloppen met suiker tot gladde massa  
 1 ei toevoegen, mixen tot opgenomen  
 50 g amandelpoeder toevoegen  
 200 g patisserie crème toevoegen  
 Op bakplaat 1 bladerdeeg leggen en mengsel erop uitstrijken tot 3cm vd rand  
 Amandelboon erop verbergen  
 2de bladerdeeg er bovenop leggen en randen invoegen  
 Insmeren met eigeel  
 Lijnen trekken en inkepingen maken

Oven : 170°C-175°C – 45 minuten  
 Eventueel insmeren met confituur na bakken

## Bron



<http://www.youtube.com/watch?v=VucJJoVnui8>

## Info Martine Lycke 04/01/2014

Op filmpje gebruik kok precies 2 eigelen.

Fotos

