

## Galette à la frangipane.



**Température : 200°C**  
**Taux d'humidité : 100%**  
**Cuisson : 25 min**

**Ingrédients pour 6 à 8 personnes :**  
2 pâtes feuilletées 100% pur beurre  
250 g d'amandes en poudre  
3 œufs  
100 g de sucre  
75 g de beurre  
1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

**Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.**

- Faites fondre le beurre au four.
- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, 2 œufs entiers, le sucre, le beurre fondu et le rhum éventuellement. Vous obtenez une frangipane.
- Réglez votre four combiné-vapeur à 200°C, 100% d'humidité.
- Posez 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte et répartissez la frangipane dessus.
- Couvrez avec la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée et fermez bien les bords en les humidifiant éventuellement.
- Badigeonnez la tarte avec un jaune d'œuf. Selon votre inspiration, vous pouvez faire un décor avec la pointe d'un couteau.
- Enfournez et laissez cuire 25 min.

### Variante

- Vous pouvez ajouter dans votre frangipane des pépites de chocolat, des pommes, des poires...