

## Ingrédients

2 pâtes feuilletées d'environ 30 cm  
100 grammes de poudre d'amande  
80 grammes de sucre  
2 oeufs  
40 grammes de beurre  
Crème fraîche

## Préparation

Préchauffez votre four à 210°.

Déposez la **pâte feuilletée** dans un moule à tarte de 30cm, piquez-la avec 1 fourchette.

Mélangez dans un cul de poule : la **poudre d'amande**, le **sucre**, 1 **œuf** entier, le **beurre** mou et un peu de **crème fraîche**.

Étalez la préparation onctueuse sur la pâte feuilletée et déposez-y la fève.

*Le conseil de Tati :* Ne posez pas la fève trop au centre de votre préparation afin de ne pas couper dedans lors de la découpe! ;-)

Refermez la galette avec la 2<sup>ème</sup> **pâte feuilletée** de 30 cm et collez les bords en pinçant ceux-ci.

Tracer quelques lignes au couteau céramique sur le dessus et dorez au moyen d'un pinceau trempé dans un jaune d'**œuf**.

Réalisez quelques petits trous afin de laisser l'air s'échapper lors de la cuisson.

Enfournez pendant 10 min à 210° et diminuez votre four à 180° pour terminer la cuisson pendant 40 min.

Déguster tiède ou froid... et surtout devenez bonne chance pour l'accession au trône de Reine ou de Roi 2016 ;-)

