

### Recette de galette frangipane

2 ronds de pâtes feuilletées, 200gr de poudre d'amandes, 200gr de sucre 200gr de beurre tempéré 1 sachet de sucre vanille, 1 pincée de sel 4 œufs et 1 cuillère à soupe de rhum.

Blanchir beurre et sucre puis ajoutez 1 à 1 les œufs et le reste des ingrédients (on peut ajouter de la crème pâtissière froide que l'on aura préparé au préalable, c'est plus savoureux et plus léger).

Dérouler 1 fond de pâte sur sa feuille de cuisson, en mouillé le bord, verser la préparation en quantité suffisante et niveler en laissant 2 à 3 cm, puis déroulé le second fond de pâte et recouvrir en faisant joindre les bords, ciselé avec 1 lame de couteau, doré 1 première fois à l'œuf, après 15 ', 1 second coup de dorure, rayer la galette avec la pointe du couteau. Cuire à 180 degrés 35 à 40' selon le four, après cuisson dorer au sirop de sucre.

### Recette de galette Charentaise (du site cuisine actuelle)

250gr de farine, 125 gr de sucre, 110gr de beurre, 1 gros œuf 1 cuillère à soupe de cognac, 1 pincée de sel, 1 jaune et 1 cuillère à soupe de lait.

Préchauffer le four à 200 degrés

Mélangez tous les ingrédients avec le beurre mou dans un saladier (excepté le jaune et le lait) jusqu'à obtenir une pâte homogène, étaler la pâte dans un plat à tarte beurré, puis dorer avec le mélange jaune et lait, rayer à la fourchette, cuire 20' environ.

Bonne dégustation.

