



Ma Petite France



Ingrédients :

- 2 disques de pâte feuilletée ([recette Thermomix](#))
- 1/4 de sachet de préparation toute prête de crème pâtissière (Alsa)
- 12,5 cl de lait
- 1 jaune d'œuf pour dorer la galette

Pour la crème d'amandes :

- 70 g de beurre ramolli
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 70 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation :

Préparer la crème pâtissière - suivre les indications du paquet et laisser tiédir.

Couper 2 disques de pâte feuilletée (27 cm environ) et réserver.

Préchauffer le four à 180° C ou 356°F.

Préparer la crème d'amandes :

Mettre le sucre dans le robot, ajouter le beurre et bien mélanger.

Ajouter ensuite au fur et à mesure l'œuf, la poudre d'amande, l'extrait de vanille liquide et pour terminer la crème pâtissière tiède.

Étaler la préparation sur un disque de pâte feuilletée (environ 1 cm d'épaisseur) en laisser environ 1 cm sur les bords. Déposer la fève ;-)

Badigeonner les bords de jaune d'œuf, poser ensuite le deuxième disque de pâte feuilletée et bien sceller les bords.

Décorer la galette à l'aide de la pointe d'un couteau et badigeonner de jaune d'œuf.

Enfourner pour 30 minutes environ.

Laisser tiédir et déguster !

Bon appétit.