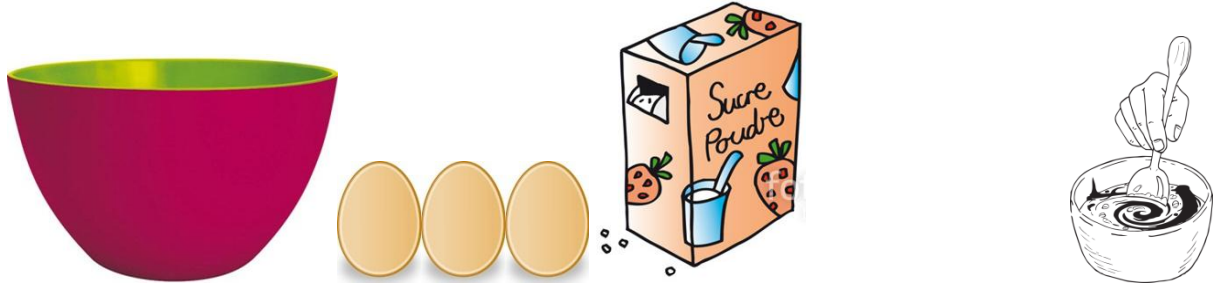


# Déroulement de la recette : la galette

Dans un saladier, mettre les œufs et le sucre, battre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.



Ajouter la poudre d'amandes, la farine et la levure.

Remuer.



Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte. Bien mélanger.



Mettre la pâte dans un moule beurré, glisser une fève.



Faire préchauffer le four et cuire 40 minutes thermostat 5/6.

Sortir la galette et saupoudrer de sucre glace.