







ACTIONS	PRÉPARATION de la FRANGIPANE
1 	- PRÉCHAUFFER le FOUR à 180°.
3 	- CHAUFFER le LAIT avec le SUCRE . MÉLANGER régulièrement.
4 	- VERSER le LAIT chaud dans le saladier avec la préparation et MÉLANGER .
5 	- CHAUFFER la préparation jusqu'à ce que le mélange épaisse.
6 	- INCORPORER 1. le SUCRE , le BEURRE 2. la POUDRE D'AMANDES 3. trois ŒUFS entiers 4. l' ARÔME D'AMANDE AMÈRE - MÉLANGER .
7 	- FILMER au contact. - RÉSERVER .

ACTIONS	MONTAGE
1	



- **DEROULER** deux **PÂTES**
FEUILLETÉES.



- **ÉTALER** la **FRANGIPANE** sur une
première **PÂTE**.

2



- **CACHER** une fève.

3

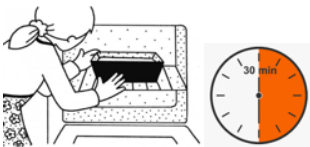


- **RECOUVRIR** avec la seconde
PÂTE.



- **CHIQUETER** la galette.

4



- **ENFOURNER** pendant 20 minutes.



Pour faire de la pâte feuilletée soi-même,
il faut de la patience et du beurre !

ACTIONS	BONUS : FAIRE DU BEURRE	
<p>1</p> 