



***La Galette la plus chouette !***

***Galette frangipane amande  
et confit de citron et bergamote***

***live du samedi 23 janvier à 10 heures***

# Les ingrédients

---

## Pour la pâte feuilletée

- 260 g de farine T65 bio
- 5 g de sel
- 15 g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 180 g de beurre à 82% de matière grasse min.  
(regarder au dos de la plaquette de beurre)

La détrempe et le bloc de beurre seront à préparer la veille. Mais pas de panique, Clémence vous prépare des petites vidéos pour vous y aider !

## Pour la crème amande

- 65 g de beurre
- 65 g de sucre
- 1 œuf
- 65 g de poudre d'amande

## Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait entier
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 18 g d'amidon de maïs (= Maïzena)

## Pour le confit de bergamote

- 4 bergamotes
- 2 citrons
- 110 g sucre

## Pour la dorure

- 1 œuf