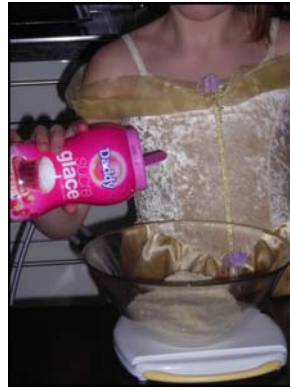


# La galette de Clémence



125 g de poudre d'amande



100 g de sucre glace



Bien mélanger le tout



Verser 60 g de beurre fondu



Verser 1 blanc d'œuf, le jaune servant à dorer (Clémence conseille de faire les motifs sur la pâte avant d'appliquer le jaune ☺)



Ajouter 2 cuillères à soupe de rhum (étape à ne pas manquer !!)

**Possibilité de finir la bouteille le 21 lors de la dégustation**



un soupçon d'extrait d'amande amère



Verser la préparation sur la 1<sup>ère</sup> pâte feuilletée



Ne pas oublier la fève ;-)



Recouvrir de la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée



Faire cuire 30 mn dans un four à 175°C