**Galette à la frangipane**

* 3 oeufs
* 100g d'amandes en poudre
* 70g de beurre ramoli
* 100 g de sucre
* 1cs de farine
* 2 [pâtes brisée](http://www.petites-recettes.fr/recettes_Cuisine/Bases/50_320)s

Battez les oeufs avec poudre d'amandes, beurre ramolli ,sucre. Quand la préparation est homogène, ajouter la farine. Etaler la pâte brisée dans un plat à tartes, placer la frangipane. Recouvrir avec la pâte n°2. Si besoin souder les bords avec un peu d'eau ou de blanc d'oeuf (si pâte maison)

Badigeonner la surface d'un peu de lait pour aider le bronzage et enfourner à four chaud 180°C, 40min

**Galette frangipane/chocolat**

Pâte brisée : 350 g de farine d’épeautre T110 35 g de sucre roux  
1 cc de poudre levante un peu de poudre de vanille  
75 cl d’huile 150 cl de lait d’amande ( à ajuster en fonction de la farine)

Frangipane chocolat :250 g de poudre d’amandes complètes  
60 g de sucre complet 65 g de sucre roux  
70 g de fécule de maïs  
50 g de purée d’amande complète qqs gouttes extrait d’amandes amères  
100 g de chocolat noir pâtissier

Dans un saladier, mélanger: farine, sucre, poudre levante et vanille. Ajouter l’huile et la répartir avec les doigts pour homogénéiser. Incorporez le lait, mélanger et pétrir (la pâte doit être souple. Former une boule, réserver.

Faire fondre doucement le chocolat au bain marie.

Dans un autre saladier, mélanger la poudre d’amandes, les sucres et la fécule. Ajouter la purée d’amande, (1/2 cc extrait amandes) et mélanger. Ajouter le chocolat fondu remélanger.

Couper la pâte brisée en 2 parties égales. Réserver l’une et étaler l’autre le plus finement possible sur un plan de travail fariné.

Placer un moule rond (26 cm) sur la pâte et passer un couteau sur le pourtour du plat afin de découper un disque de pâte.

Transférer ce disque sur une plaque de cuisson huilée et farinée ou chemisée de papier cuisson.

Déposer la frangipane sur le disque de pâte en laissant environ 2 cm sur le pourtour. A l’aide d’un pinceau, badigeonner le pourtour de lait d’amande.

Étaler finement l’autre morceau de pâte. Placer un autre moule plus grand que le précédent soit environ 30 cm et passer le couteau sur le pourtour afin de découper le second disque de pâte. Déposer le disque bien centré sur la frangipane. Appuyer bien sur le pourtour pour souder les deux disques de pâte, découper le surplus de pâte tout autour.

Faire le dessin sur le dessus puis badigeonner le lait d’amande.

Enfourner à 180°C pendant environ 30 minutes, jusqu’à ce que la galette soit bien dorée ; déguster tiède.