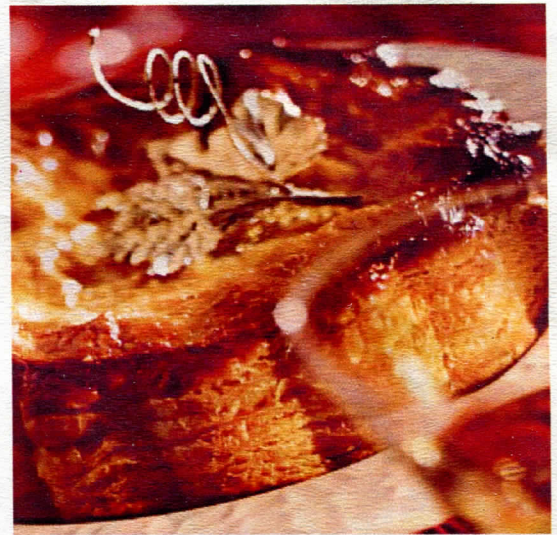


-  2 pâtes feuilletées
-  100 gr d'amandes en poudre
-  50g de pralin
-  50g de noisettes
-  80g de sucre en poudre
-  80g de beurre mou
-  2 œufs entiers + 1 jaune
-  2 càsoupe de rhum
-  1 càcafé d'amande amère
-  1 trait de lait



Préchauffer le four th 8/9

Travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et « moussieux ».

Ajouter les amandes en poudre, la noisette et le pralin, les 2 œufs entiers, le rhum et l'amande amère. Bien mélanger.

Dérouler la pâte sur la plaque du four. Garnir le centre avec la frangipane et étaler-la jusqu'à 2 cm du bord. Glisser la fève et coller les bords après avoir passé un pinceau trempé dans un peu d'eau.

Ne pas oublier de piquer la pâte supérieure après l'avoir badigeonnée d'œuf et un peu de lait.

Mettre au frais pendant 30 minutes.

Ressortir du frigo pour faire la décoration.