



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/frangipane2.jpg>



Ma frangipane

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Frangipane.

- 2 Pâtes feuilletées épaisses (type Herta 280g)
- 250 g Poudre amandes
- 50 g Farine
- 250 g Beurre
- 5 Œufs entiers
- 250 g Sucre semoule
- Sucre glace
- Rhum

Recette pour: 10 personnes



Recette de www.vision-plaisir.fr

Mélanger au batteur le sucre et le **beurre mou puis blanchir**. Ajouter les œufs entiers et terminer par la poudre d'amande et le rhum. Après un **mélange homogène** incorporer doucement la farine . Je vous conseille de préparer cette préparation la veille pour que la crème d'amande durcisse et que tout les ingrédients libèrent leurs arômes. Le goût ne sera que meilleur.



Prendre un cercle de **pâte feuilletée** et l'étaler une plaque de cuisson. Disposer la crème d'amande au centre. Vous pouvez mettre une ou deux fèves.



Mettre une dorure sur les bords et ensuite disposer le second cercle de pâte feuilletée dessus la pâte d'amande, appuyer pour un bon collage entre les deux pâtes. Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant de la cuire.

Allumer votre four a 200°C . Mettre de dorure dessus votre frangipane et saupoudrer de sucre glace. **Faire des rayures avec le dos d'un couteau.**

© 2016 vision-plaisir

Cuire votre frangipane uniquement quand votre four est chaud. A mi-cuisson baisser votre four a 170°C . Quand le dessus de votre frangipane est bien dorée, elle est cuite , la laisser refroidir doucement ou la déguster immédiatement.