

# GALETTE AUX AMANDES

Pour 4 personnes



*125 gr d'amandes effilées,  
100 gr sucre roux,  
60 gr beurre fondu,  
4 c à soupe de lait.*

**Mélanger tous les ingrédients.**

**Garnir un moule à tarte 32 cm de diamètre avec du papier sulfurisé en laissant déborder tout autour.**

**Etaler la préparation bien régulièrement, et égaliser à la cuillère en tassant un peu.**

**Cuire à four chaud 200°, puis 180/190°, couleur caramel plus ou moins foncé, (bien surveiller).**

**Laisser tiédir, et tamponner avec du papier absorbant pour retirer l'excédant de beurre.**

**Casser en morceaux.**

**Cette préparation n'est pas une recette de gâteau, mais plutôt une friandise à consommer... à toute heure de la journée.**