



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CREME D'AMANDES

INGREDIENTS:

200 g de Beurre
200 g de sucre semoule
200g g de poudre d'amandes
3 œufs
20 g de farine
20 g de rhum (facultatif)

METHODE :

La saveur et l'odeur de cette crème, lorsqu'elle est encore tiède au milieu d'une galette des Rois ou d'un Pithiviers en a renversé plus d'un !

Mélangez le beurre en consistance pommade (voir beurre pommade) avec le sucre semoule, puis mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet pendant une à deux minutes environ.

Ajoutez les œufs graduellement (un par un) en prenant bien soin de bien les incorporer à chaque fois. Lorsque tous les œufs sont mélangés, ajoutez la poudre d'amandes, puis après avoir mélangé manuellement à l'aide d'un fouet, poursuivez à l'aide d'un batteur électrique pour faire monter l'ensemble.

La crème va blanchir, et prendre du volume jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et aérée. Ajoutez alors la farine et le rhum (facultatif), puis mélangez au fouet manuellement afin d'avoir une crème d'amandes bien homogène.

Vous êtes prêt pour remplir votre maison d'odeurs douces et agréables se dégageant lors de la cuisson de votre crème d'amandes !