



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

TEMPS DE PREPARATION: 10mn

CREME FRANGIPANE

INGREDIENTS:

400 g de crème d'amandes
200 g de crème pâtissière

METHODE :

La crème Frangipane est très connue pour être la garniture de nombreuses galettes des Rois.
On dit facilement : « j'ai mangé une galette Frangipane ! »

Il s'agit de l'association de deux crèmes, la crème d'Amandes d'une part, et la crème pâtissière d'autre part, dans des proportions plus ou moins variables, mais dont la base est deux tiers de crème d'Amandes, et un tiers de crème pâtissière.

Lorsque les deux éléments sont prêts et de consistance similaire, soit à température ambiante, mélangez les à l'aide d'une cuillère en bois, voilà, ce n'est pas plus dur que ça !

Retenez bien que le temps indicatif de préparation (Voir plus haut dans la page), s'entend lorsque les deux crèmes sont bien évidemment déjà faites.

Son goût est un peu plus léger que la crème d'Amandes, mais elle se substitue parfaitement dans les galettes des Rois, Tartes et autres pâtisseries dont on préfère une saveur moins corsée.