



Crèmes

Crème d'amandes et frangipane



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

507

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème d'amande

100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Rhum**

Ingrédients pour la frangipane

150 g **Crème pâtissière**

Étape 1

Préparation de la crème d'amandes

- 1 Mettre le beurre en dés dans un saladier. Le ramollir avec une cuillère en bois.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger énergiquement.
- 3 Ajouter ensuite la poudre d'amandes, mélanger à nouveau.
- 4 Casser un oeuf et l'incorporer à la préparation, qui doit avoir une consistance légèrement mousseuse.
- 5 Ajouter éventuellement quelques gouttes de rhum pour relever le goût.
- 6 Lorsque la crème d'amandes a la consistance désirée, réserver à température ambiante pour son utilisation.
- 7 Pour une frangipane, compter deux tiers de crème d'amandes pour un tiers de crème pâtissière.
- 8 Dans un saladier, verser d'abord la crème pâtissière, puis ajouter la crème d'amandes et mélanger au fouet.