Crèmes

Crème d'amandes et frangipane

20 min	20 min	0	0	507
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 gout.
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.

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**