



Crèmes

Crème d'amandes au lait d'amande



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **156**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la crème d'amandes au lait d'amande

- 1 Chauffer le lait dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, ajouter l'extrait d'amande amère et le réserver.
- 2 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre roux et la maïzena.
- 3 Ajouter le lait en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 4 Verser la préparation dans les moules.
- 5 Concasser les amandes et les répartir dans les pots.
- 6 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement.
- 8 La cuisson des crèmes dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.
- 9 Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures.

1 c. à soupe **Amande(s) entière(s)**
30 cl **Lait entier**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à café **Maïzena**
4 goutte(s) **Extrait d'amandes amères**
30 g **Sucre roux**

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir répartir éventuellement quelques amandes concassées sur les pots et déguster sans attendre.