



Crèmes

Crème d'amandes au lait d'amande



2h40 10 min 30 min 2h 156

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

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

- 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.
- Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre roux et la
- 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.
- 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.
- Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement.
- La cuisson des crèmes dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.
- Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures.

Ingrédients pour 4 personnes

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 q Sucre roux

Étape 2

Dressage

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