Pains, viennoiseries

Croissants aux amandes

30 min	15 min	15 min	0	494
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

1. Dans une petite casserole, porter l'eau à ébullition, puis ajouter le sucre.
2. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes à frémissement.
3. Retirer du feu et ajouter le rhum.
4. Laisser revenir à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la crème d'amandes

1. Blanchir les oeufs avec les sucres.
2. Incorporer les amandes en poudre, la crème fraîche et le rhum.

Étape 3

Préparation des croissants aux amandes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Enrober les croissants de sirop en les trempant sur toutes leurs faces.
3. Les trancher en deux dans leur épaisseur, sans les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croissants

4 **Croissant(s)**

Ingrédients pour le sirop

25 cl **Eau**
65 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour la crème d'amandes

60 g **Amande(s) en poudre**
30 g **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
50 g **Crème fraîche épaisse**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour le dressage

entailler complètement.

4. Les garnir généreusement de crème puis les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
5. Ajouter 1 cuillère à soupe de crème sur les croissants et les saupoudrer d'amandes effilées.
6. Enfourner pendant 15 minutes.

2 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 4

Dressage

1. Laisser les croissants tiédir sur une grille.
2. Les saupoudrer de sucre glace.
3. Déguster les croissants aux amandes tièdes ou froids.