



Pains, viennoiseries

Croissants aux amandes



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

494

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.