



Crèmes

Menjar blanc



14h50 **30 min** **20 min** **14h** **413**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le menjar blanc

1 litre(s) **Eau**
200 g **Amande(s)**
entière(s)
200 g **Sucre semoule**
100 g **Maïzena**
1 **Bâton de cannelle**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation du menjar blanc

- 1 Laver et prélever les zestes du citron à l'aide d'un zesteur.
- 2 Verser l'eau, le sucre, le bâton de cannelle et les zestes de citron dans une casserole. Faire chauffer sans porter à ébullition afin de dissoudre le sucre.
- 3 Pendant ce temps, hacher les amandes à l'aide d'un robot.
- 4 Ajouter les amandes à l'infusion et laisser reposer pendant 12 heures.
- 5 Filtrer ensuite la préparation à travers un torchon propre au-dessus d'un bol et bien égoutter afin d'extraire toute la substance des amandes.
- 6 On obtient alors un liquide blanc et opaque.
- 7 Reverser la préparation dans une casserole et ajouter la maïzena.
- 8 Porter à ébullition sans cesser de remuer à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la crème épaississe.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la crème dans des ramequins individuels et entreposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 2 Servir les crèmes froides saupoudrées de cannelle en poudre.