Andrée Hepp

Crèmes

Crème d'amande à l'orange

11 min	10 min	1 min	0	227
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème d'amande

1. Dans un bol, verser le sucre puis ajouter l'eau. Mettre le bol au micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximale afin d'obtenir un sirop.
2. Verser la moitié de la poudre d'amandes dans un saladier, faire un puits et verser le sirop.
3. Incorporer les œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout avec une cuillère à soupe.
4. Ajouter l'autre moitié de poudre d'amandes et mélanger à nouveau.
5. A l'aide d'une râpe à grosses mailles, zester l'orange au-dessus de la préparation.
6. Verser la fleur d'oranger, l'extrait d'amande amère et mélanger.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème d'amande

- 200 g **Amande(s) en poudre**
- 100 g **Sucre semoule**
- 1 **Orange(s)**
- 2 c. à soupe **Eau**
- 1 c. à café **Arôme d'amande(s) amère(s)**
- 1 c. à café **Fleur d'oranger**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**