Andrée Hepp

*Crèmes*

# Crème d'amande à l'orange

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

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)**

**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.