Guillaume Sanchez

Crèmes

Crème d'amande

30 min	20 min	10 min	0	394
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème d'amandes

150 g **Amande(s) en poudre**
150 g **Beurre**
150 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
40 g **Farine**
20 g **Pâte d'amande**
150 g **Fraise**

Étape 1

Préparation de la crème d'amande

1. Placer le beurre préalablement ramolli à température ambiante dans le bol du robot pâtissier.
2. Ajouter le sucre semoule.
3. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Pour cette préparation, utiliser la feuille et non le fouet pour éviter d'abimer le robot.
5. Une fois que le mélange est homogène, ajouter la poudre d'amande.
6. Ajouter un peu de pâte d'amande pour obtenir un goût plus marqué de fruits secs.
7. Ajouter les 2/3 des oeufs, un par un. Augmenter la vitesse de mélange.
8. Racler les bords avec une spatule pour ramener la préparation au centre. Il est préférable d'arrêter le robot pour cette manipulation.
9. Ajouter le dernier oeuf et passer à nouveau la spatule sur les bords.
10. Accélérer encore la vitesse de mélange pour blanchir le tout.

11 Ajouter la farine. Continuer à mélanger.

12 Quand la crème d'amande est homogène, arrêter le robot.

13 Il est possible d'ajouter dans la crème de la pâte de pistache, de l'essence de rose ou du cacao en poudre.

Étape 2

Cuisson de la crème d'amande

1 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).

2 Cette crème d'amande permet de garnir des fonds de tarte.

3 Mettre 1 cm de crème d'amande dans des fonds de tarte préalablement réalisés.

4 Les fonds de tarte à bords hauts sont plus gourmands.

5 Poser sur la crème des framboises ou des fraises.

6 Les fraises doivent être un peu enfoncées dans la crème d'amande car elles supportent mal à la cuisson.

7 Voire poser des figues, en appuyant également.

8 Faire cuire au four pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les tartes du four.

2 Il est normal que la crème d'amande soit bien gonflée. Elle va redescendre en refroidissant.

3 Retirer doucement les cercles pour aérer la pâte.

4 La crème d'amande est maintenant prête à être agrémentée selon vos goûts.