



Crèmes

Best of crème d'amande



30 min **15 min** **0** **15 min** **245**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème d'amande

100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Rhum**

Étape 1

Réalisation de la crème d'amande

- 1 La crème d'amande, c'est tant pour tant de beurre, de sucre, de poudre d'amande et d'oeuf.
- 2 Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier.
- 3 Battre le beurre à l'aide d'une spatule pour le ramollir et le rendre pommade.
- 4 Une fois le beurre pommade, ajouter le sucre et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une préparation blanche et homogène.
- 5 Ajouter alors les oeufs.
- 6 Casser l'oeuf dans un récipient à part pour éviter d'incorporer des coquilles dans la préparation et pour s'assurer que l'oeuf soit de bonne qualité.
- 7 Puis mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule.
- 8 Une fois les oeufs bien incorporés, ajouter la poudre d'amande.
- 9 Fouetter pour amalgamer le tout.
- 10 Sortir le beurre en avance pour qu'il devienne mou, c'est-à-dire pommade, mais pas fondu. voire le couper en petits morceaux.
- 11 Ajouter le rhum. Fouetter de nouveau. Ajouter un peu de

sel.

- 12** Nettoyer les bords à l'aide d'une maryse, puis filmer et réserver au réfrigérateur.
- 13** Laisser légèrement refroidir la crème d'amande au réfrigérateur, mais pas trop, elle risquerait de figer.