

Crème d'amande |

Recette pour 12 portions

Description

Une recette qui fait partie de la base de la pâtisserie Française.

Tartelette amande et fruits, Galette des rois, Frangipane etc...

L'astuce du chef

Veillez à ce que le beurre soit mou et non fondu. La texture ne sera pas la même avec du beurre fondu.

De nombreuses recettes prévoient la cuisson de la crème d'amande sous une forme ou une autre.

Ingrédients

Crème d'amande

- 200 Gr Beurre pommade
- 200 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Poudre d'amande
- 25 Gr Farine
- 15 Ml Rhum brun

Les fruits éventuels

- 1 Casseau(x) Framboises
- 2 Unité(s) Pomme golden
- 4 Moitié Poire au sirop
- 6 Unité(s) Abricot frais

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **120 mins**

Crème d'amande

Dans votre bol de mixeur, placez le beurre mou ainsi que le sucre et brasser avec énergie pour faire blanchir la masse.

Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients sec, bien mélanger.

Finalisez avec le rhum pour le gout.

Les fruits

Framboises

Fraîches, congelées, miette ou confiture, mélangez ou pas avec la crème d'amande dans un fond de tarte, ensuite, vous réalisez la cuisson.

Pommes

Épluchez, coupez en cubes ou tranches épaisses, sur la crème d'amande, ensuite la cuisson.

Poire au sirop

Déposez sur la crème d'amande, enfournez, cette technique s'appelle "Bourdaloque".

Abricots frais (ou sirop)

Coupez-le en deux, dénoyautés, vous obtenez des oreillons, déposez trois oreillons par tartelette sur la crème d'amande, ensuite la cuisson.

Bon appétit!