

CRÈME D'AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 2 œufs
- Poudre d'amandes 100g
- Beurre doux ou ½ sel 100g
- Sucre blanc 100g

Astuces :

- Utiliser cette pâte pour réaliser une galette des rois ou une tarte amandine aux fruits (pommes, poires, myrtilles, abricots...).
- Remplacer les amandes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, pistaches...

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 1/2h à 1h
Pour 1 tarte amandine ou 1 petite galette des rois

1. Faire **fondre** le beurre au bain-marie ou au micro-ondes
2. **Mixer finement** les amandes.
3. Dans un **saladier** : fouetter les œufs.
4. Ajouter le sucre et fouetter.
5. Ajouter le beurre fondu et fouetter.
6. Ajouter la poudre d'amandes et fouetter.
7. Laisser reposer la pâte **30 minutes à 1 heure au frais** avant de l'utiliser.



@Recettes100faim.fr