



CRÈME D'AMANDE

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème d'amande pour la réalisation de plusieurs desserts.

- 250 g poudre amandes
- 50 g farine
- 250 g beurre
- 5 œufs entiers
- 250 g sucre semoule
- Sucre glace
- Rhum* ou cognac* selon vos goûts.

Recette pour 2 frangipane

Réalisation:

Dans un **batteur** ou dans un **saladier**, mettre le beurre mou et battre jusqu'à obtenir **une mousse légère**. Ajouter les œufs entiers et bien rendre la **préparation homogène**. Verser ensuite le **sucres en poudre** et la **poudre d'amande**. Mélanger doucement jusqu'à obtenir à nouveau une **pâte** homogène. Débarrasser la **crème d'amande** et la mettre dans le **réfrigérateur** au moins 12 heures avant utilisation.