

Crème aux amandes

Ingrédients

Préparation: env. 30 min

Réfrigération: env. 2 h

Pour 4-6 personnes

50 g d'amandes moulues
5 dl de lait
1 cs de fécule de maïs
2 cs d'amaretto ou 2 cs de lait et quelques gouttes d'arôme d'amande
2 œufs
50 g de sucre
1,5 dl de crème, fouettée ferme

Décoration:

1 dl de crème, fouettée ferme
1-2 amaretti mous, émiettés
pâquerettes, selon les goûts



Préparation

1. Griller les amandes à la casserole jusqu'à coloration brun clair. Verser le lait par-dessus, couvrir, laisser prendre 5-10 min.
2. Mélanger la fécule de maïs avec l'amaretto ou le lait et l'arôme d'amande. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Passer le lait aux amandes au chinois recouvert d'un linge, verser sur la masse aux œufs en pressant bien les amandes. Reverser dans la casserole rincée, porter juste au-dessous du point d'ébullition en remuant en permanence avec un fouet. Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir en remuant fréquemment, réserver au réfrigérateur.
3. Remuer la crème aux amandes juste avant de servir. Incorporer délicatement la crème, puis répartir dans des coupelles. Décorer, servir immédiatement.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 343 calories, 10 g de protéines, 21 g de glucides, 25 g de lipides.

