

Petits ramequins de crème amandine



Préparation : 10 minutes

Attente : 2 heures minimum

Cuisson : 20 minutes

Pour environ 8 ramequins :

- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 5 cl de crème fraîche liquide

1. Mélanger le beurre fondu avec le sucre, ajouter les œufs puis la poudre d'amandes. Incorporer ensuite la crème liquide et réserver au réfrigérateur pendant deux heures au minimum.

2. Préchauffer le four à 200°C.

3. Verser la crème dans des petits ramequins, et les placer dans un bain-marie.

4. Mettre au four pour 20 minutes environ. Servir tiède ou froid.