**Petites crèmes aux amandes**

Ingrédients:

125 gr d’amandes en poudre

80 gr de sucre cassonade

750 ml de lait entier

4 œufs (gros)

½ gousse de vanille en bâton

1 pincée de sel

1 cc d’extrait d’amandes amères

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Mixer quelques secondes fonction « turbo »

Répartir la préparation dans des ramequins

Cuire four chaud 150° environ 30 mn

Laisser refroidir

Mettre au frais

Au moment de servir saupoudrer de sucre roux et caraméliser à l’aide d’un chalumeau