

Crème d'amandes

(Pour les tartes, pithiviers, galette parisienne)



Ingrédients

50g. de beurre

65g. de sucre cassonade ambrée

65g. de poudre d'amande

1 œuf

1 cl. De kirsch ou de rhum

Ramollir le beurre en pommade, ajoutez le sucre, la poudre d'amande et l'œuf

Mélangez pour rendre la crème bien homogène, puis ajoutez le kirsch ou le rhum