

# LA CREME D'AMANDE

## La recette:

- 125g de beurre pommade
- 125g de sucre
- 125g d'amande en poudre
- 125g d'oeuf
- 20g de farine
- quelques gouttes d'amande amère

Peser chacun des ingrédients puis mélanger avec une maryse (spatule souple en silicone) le beurre pommade (c'est à dire , réchauffer à l'air ambiant) avec le sucre.

Ajouter l'amande en poudre et 2-3 gouttes d'essence d'amande amère. Homogénéiser au maximum avant d'incorporer petit à petit les oeufs battus.

Mélanger à l'aide d'un fouet à main ou d'un fouet électrique à petite vitesse (éviter de faire mousser la crème) puis saupoudrer la farine. Bien lisser l'appareil.

**Astuces:** *réservez-la immédiatement au frais après fabrication et utilisez-la dans la journée.*

*Cette crème est bactériologiquement très sensible, comme toutes les crèmes à base de jaune d'oeuf...!*