



Crème d'amandes vanillée pour viennoiseries et autres gourmandises



Crème pâtissière à la vanille : pour 350g de crème
220g de lait entier et 30g de crème fleurette, 12g de maïzena et 8g de farine, 2 jaunes d'oeufs, 75g de sucre et 1/2 gousse de vanille fendue et grattée.
Bouillir le lait, la crème avec la vanille, fouetter légèrement les jaunes avec le sucre la farine et la maïzena, ajouter le mélange bouillant et cuire jusqu'à épaissement. Filmer au contact et refroidir.

Crème d'amandes vanillée : 100g de beurre pommade, 150g de pâte d'amandes à 50% de fruits, 25g de poudre d'amandes, 10g de maïzena, 1 gousse de vanille, 2 oeufs, 100g de crème pâtissière.
Ramollir si nécessaire la pâte d'amandes quelques secondes au micro ondes, la mettre dans la cuve du robot et la détendre à la feuille avec les oeufs en les incorporant 1 à 1. Quand le mélange est lisse, ajouter la poudre d'amandes et les graines de vanille, puis le beurre pommade petit à petit. Quand il est bien incorporé, ajouter la maïzena puis la crème pâtissière. Conserver au frais.