

# RÉALISER UNE CRÈME D'AMANDE

## MATÉRIEL

- Cul-de-poule
- Fouet ou spatule
- Corne
- Film alimentaire

## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 50 g Amande poudre
- 50 g Beurre doux
- 50 g Œuf (entier)
- PM Rhum
- 50 g Sucre semoule
- PM Vanille extrait



**Crémer** le beurre en pommade en le mélangeant vigoureusement dans une calotte inox avec une spatule ou un fouet, selon la consistance initiale du beurre (utiliser une spatule si le beurre est trop dur).



Ajouter le sucre en une fois, puis **fouetter** vigoureusement.



Ajouter la poudre d'amande, puis **fouetter** à nouveau vigoureusement.



Ajouter les œufs un à un, en **fouettant** entre chaque incorporation.

