

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 30 minutes

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5), j'ai utilisé la chaleur tournante.
Battez les oeufs dans un saladier.
Ajoutez le sucre et, à l'aide d'un fouet, remuez vigoureusement pendant 3 minutes.
Faites chauffer le lait et la poudre d'amande, aromatisez de fleur d'oranger (facultatif), versez-le encore chaud sur les oeufs battus et mélangez intimement.
Beurrez 6 petits ramequins ou 6 petits plats à crème brûlée et répartissez-y la crème.
Décorez d'amandes émondées (faites dorer légèrement les amandes dans une poêle antiadhésive sans matière grasse).
Disposez-les dans un plat allant au four, versez de l'eau dans le plat, à mi-hauteur, et faites cuire ainsi au bain-marie pendant 30 minutes.
Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.
Laissez les crèmes refroidir puis placez-les au réfrigérateur.
Servez frais.

Source
Isabel Brancq-Lepage
Petites crèmes, flans et clafoutis

Commentaires

Pour un petit goût du Nord, cette crème d'amande peut se réaliser parfumée à la chicorée.
Le goût est caramélisé, légèrement amer et change agréablement des parfums habituels, va surprendre vos papilles et celles de vos invités.
Ajoutez 2 cuillerées à soupe de chicorée liquide dans votre lait (à doser avec douceur selon votre goût).
C'était tellement bon, j'en ai oublié les photos.

Ajouter un commentaire



CREME D'AMANDE



Ingrédients

4 jaunes d'oeufs
1 oeuf entier
50 cl de lait entier
40 g de sucre en poudre
40 g d'amandes
en poudre
2 cuillerées à soupe
d'amandes émondées
1 c. à soupe d'arôme
de fleurs d'oranger
(facultatif)

