

Recettes de cuisine de base

Frangipane

Ingrédients pour environ 1 kg de frangipane

- 300 gr d'amandes naturelles en poudre
- 240 gr de sucre en poudre
- 150 gr de beurre mou
- 3 œufs
- 300 gr de crème pâtissière
- Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Budget : €€

Difficulté : moyen

Préparation : 15 mn

Déposer le beurre mou dans un saladier.

Ajouter le sucre en poudre et mélanger.

Ajouter les œufs et mélanger.

Ajouter les amandes en poudre et bien les incorporer à la réparation.

Ajouter la crème pâtissière, quelques gouttes d'extrait d'amandes amères et bien mélanger une dernière fois le tout.

Réserver dans un plat hermétique au réfrigérateur, pour que la crème se fige, jusqu'à son utilisation.