

Frangipane

Utilisée pour la galette des rois ou les tartes aux fruits, la crème d'amande doit être cuite pour être consommée, de préférence au four. Elle gonfle légèrement à la cuisson.

Pour une tarte :

- 100 g de [sucre](#) en poudre
- 100 g de [poudre d'amande](#)
- 100 g de [beurre](#) mou en cubes
- 2 [oeufs](#)

Mélanger la poudre d'amande au sucre avant d'ajouter le beurre ramolli. Après avoir obtenu une pâte bien lisse, ajouter les oeufs pour lier la crème. Elle peut être mise au frais en attendant d'être utilisée.

Pour une galette des rois

Personnellement je préfère doubler les proportions ci-dessus pour une pâte feuilletée d'environ 24 à 26 cm de diamètre.

[sucre](#), [poudre d'amande](#), [beurre](#), [oeuf](#)

From:

<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - **Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles**

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:frangipane

Last update: **Thursday 15 April 2021 11:55**

