

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.

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?rev=1580997169

Last update: **Thursday 06 February 2020 13:52**

