

Crème d'amande.

- 100 gr de farine.
- 4 œufs.
- 250 gr de sucre.
- 250 gr de poudre d'amande.
- 250 gr de beurre.

Mettre le beurre en pommade.

Ajouter le sucre et la poudre d'amande. Bien fouetter.

Ajouter les œufs 1 à 1 et bien mélanger le tout.

Le mélange doit être crémeux.

Ajouter les 100 gr de farine.

Galette des rois à la crème d'amande.

Voir recette détaillée ...



Au sortir du four
badigeonner de sirop (sucre +
eau) ou sucre de canne.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !