

La crème d'amande



Dimension :

Tarte
Ø20-22 cm



Préparation :

10 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 160°C
Temps : 20-25 min.

Matériel spécifique

☒ Fouet ou Feuille si vous utilisez le robot

☒ Cul-de-poule

Liste des préparations

✓ La crème d'amande



Les étapes

🌀 **Mélanger beurre pommade/sucre glace/poudre amandes**

🌀 **Mélanger avec l'œuf**

🌀 **Mélanger avec l'alcool**

🌀 **Cuisson**

20-25 min. à 160°C

Ingédients

- ☒ 35 g de poudre d'amandes
- ☒ 35 g de sucre glace
- ☒ 35 g de beurre pommade
- ☒ 35 g d'œuf entier (x1)
- ☒ 4 g de rhum ambré

La crème d'amande

- o Dans la cuve du robot pâtissier, déposer
 - 35 g de beurre mou (pommade),
 - 35 g de sucre glace
 - et 35 g de poudre d'amandes.
- o Mélanger à l'aide de la feuille sur vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène. Utiliser une maryse pour faciliter la tâche et éviter d'incorporer trop d'air en fin de mélange.
- o Ajouter ensuite 35 g d'œuf entier battu à la crème obtenue, en prenant soin de bien mélanger à la maryse pour éviter d'incorporer de l'air dans la crème.
- o Pour parfumer la crème, ajouter un bouchon de rhum ambré ou de l'extrait de vanille. Mélanger rapidement car plus vous allez battre la crème et plus elle risque de gonfler à la cuisson.
- o Verser la crème d'amande sur le fond de tarte préalablement préparé et l'étaler uniformément sur toute la surface. Comme elle est assez liquide, vous pouvez pencher le fond de tarte pour faciliter la répartition de la crème.
- o Enfourner la tarte à 160°C pendant 20 à 25 minutes en chaleur tournante. La cuisson de la crème d'amande doit être légèrement blonde.



❖ A savoir :

Lorsque vous fouettez la crème d'amande, veillez à ne pas incorporer trop d'air. En effet, si la crème gonfle trop lors de la cuisson, elle risque de retomber et d'altérer la texture de votre tarte.

Pour stabiliser votre crème, vous pouvez ajouter entre 10% et 15% d'amidon (comme de la Maïzena) par rapport à la quantité de beurre utilisée. Cette astuce est particulièrement utile pour les tartes garnies de fruits, comme la célèbre tarte Bourdaloue aux poires. L'amidon permettra à la crème d'amande de mieux se maintenir et de ne pas se liquéfier sous l'effet des jus des fruits.

❖ Recette pour tarte « Bourdaloue » :

Il est préférable d'ajouter un peu d'amidon dans la crème d'amande afin qu'elle se maintienne d'avantage et que les fruits ne tombent pas sous la crème.

Par exemple, pour une tarte de 22 cm H 2cm (250 g de crème d'amandes – 6 demi-poirees égouttées).

- Beurre : 65 g
- Sucre en poudre : 65 g
- Poudre d'amandes : 65 g
- Œufs entier : 55 g
- Féculé de maïs : 6,5 g (10% de la quantité du beurre)
- Optionnel
- Extrait de vanille : 1 g (1% de la quantité du beurre)
- Rhum : 3-4 g (5% de la quantité du beurre)