

Crème frangipane (crème à l'amande)

Source : Larousse des Desserts de Pierre Hermé
et blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (pour 500g de crème)

- 100g de beurre à température ambiante
- 100g de sucre glace
- 100g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à café de fécule de maïs
- 2 oeufs entiers
- 1 goutte d'essence d'amande amère
- 125g de crème pâtissière

1. Coupez le beurre en petits morceaux, mettez-le dans une terrine et ramollissez-le avec une spatule, sans le faire mousser.
2. Ajoutez successivement le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule de maïs, les oeufs et la goutte d'essence d'amande amère, en fouettant au batteur électrique à petite vitesse.
3. Incorporez la crème pâtissière, que vous aurez préparée juste auparavant, en mélangeant bien.
4. Recouvrez la terrine d'un film alimentaire et mettez la crème au frais si vous ne l'utilisez pas aussitôt.

Tour de main: la crème à l'amande ne doit absolument pas mousser, car elle léverait à la cuisson, puis s'affaisserait ensuite au contact de l'air en se déformant.

Commentaire gourmand: L'essence d'amande amère est nécessaire pour relever délicatement le goût de la crème à l'amande, mais n'en mettez vraiment qu'une goutte, car son amertume pourrait rendre la crème immangeable.