

Lait d'amandes



- 50 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 340 g de poudre d'amandes
- 1 cs de kirsch
- 1 goutte d'extrait d'amande amère

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Retirez du feu. Incorporez la poudre d'amande et le kirsch en mélangeant au fouet. Passez la préparation au mixeur plongeant, à chaud. Filtrez à l'aide d'une passoire posée sur un grand saladier. Laissez reposer cette préparation 12h au réfrigérateur. A l'issue de ce temps de repos, filtrez une nouvelle fois. Ajoutez une goutte d'extrait d'amande amère, mais surtout pas plus, pour ne pas gâcher le goût si délicat de ce lait.

Si vous trouvez le résultat un peu épais, utilisez 75 cl d'eau au lieu de 50 cl. Ne touchez pas aux autres proportions.



<http://www.nataliakriskova.com/article-lait-d-amandes-74551706.html>