

*Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale*

Crème d'amande



Temps de préparation: **10min.**

1- Dans un saladier, mesurer:

- 50 g de beurre pommade
- 50 g de sucre
- Mélanger au fouet (« crèmer »)

2- Ajouter:

- 50 g de poudre d'amande
- Mélanger au fouet
- 1 œuf
- Bien mélanger au fouet pour incorporer de l'air.

Vocabulaire:

- La crème d'amande est aussi appelée un « **tant pour tant** », car il y a autant de beurre, que de sucre, de poudre d'amande et d'œuf (un œuf entier pèse en moyenne 50 g).

