



LES CREMES DE BASE



Crème d'amandes

Pour 400g environ de crème : 130g de beurre pommade, 110g de poudre d'amandes + 110g de sucre glace, 10g de maïzena, 1cs de rhum brun agricole, 2 œufs + 200g de crème pâtissière.

Passez au mixer avec le couteau [un peu comme pour les macarons] la poudre d'amandes, le sucre et la maïzena ou à défaut tamisez le tout. Mélangez à la feuille avec le beurre pommade. Incorporez soigneusement les œufs 1 à 1 en attendant que le mélange soit lisse entre chaque ajout. Ajoutez le rhum puis la crème pâtissière froide. Lissez et filmez au contact. A utiliser dans les 48 heures. Cette préparation se congèle très bien avant d'y incorporer la crème pâtissière.

Crème pâtissière à la vanille :

Pour 200g de crème : 75g de lait entier et 75 g de crème fleurette, 10g de maïzena, 2 jaunes d'œufs, 40g de sucre et 1/2 gousse de vanille fendue et grattée.

Portez à ébullition le lait et la crème avec la vanille, fouettez légèrement les jaunes avec le sucre et la maïzena, ajoutez le mélange bouillant, reportez sur le feu et cuire jusqu'à épaississement. Débarrassez, filmez au contact et refroidir.

