

FRANGIPANE



Pour 500g de frangipane :

Pour 250g de crème pâtissière : 20 cl de lait, 2 jaunes d'œufs, 40 g de sucre en poudre, 20 g de farine

Pour 250g de crème d'amande : 60 g de beurre, 60 g de sucre en poudre, 2 œufs, 75 g d'amande en poudre, 20 g de farine, 1 C à S de rhum

Réaliser la crème pâtissière :

- Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre
- Fouetter les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que mélange fasse ruban
- Continuer à fouetter en ajoutant peu à peu la farine puis le lait en mince filet
- Reverser dans la casserole, poser sur feu doux et remuer en raclant bien le fond de la casserole jusqu'à la reprise de l'ébullition environ 5 à 6 mn
- Retirer du feu et remuer de temps en temps jusqu'à complet refroidissement

Réaliser la crème d'amande :

- Mettre dans un cul de poule le beurre en morceaux et le fouetter pour bien le ramollir
- Incorporer peu à peu le sucre, la pâte devant être lisse et les grains de sucre bien fondus
- Continuer à fouetter en ajoutant un à un les œufs entiers, puis en pluie la poudre d'amande et la farine
- Si on veut, on peut à ce moment-là, ajouter du rhum pour parfumer

Pour obtenir la frangipane bien mélanger les 2 crèmes.