

Pâte d'amande

La pâte d'amande du commerce est vraiment trop sucrée, du coup je la fais moi même et c'est bien meilleur. En plus c'est super simple et rapide. Avec le Thermomix, c'est encore plus simple ☐ .

Cette pâte d'amande, je l'ai faite pour mettre au-dessus de mon fraisier. Je publierai prochainement la recette du fraisier ☐ .



Ingrédients:

120 g de sucre

120 g de poudre d'amande

20 g d'eau

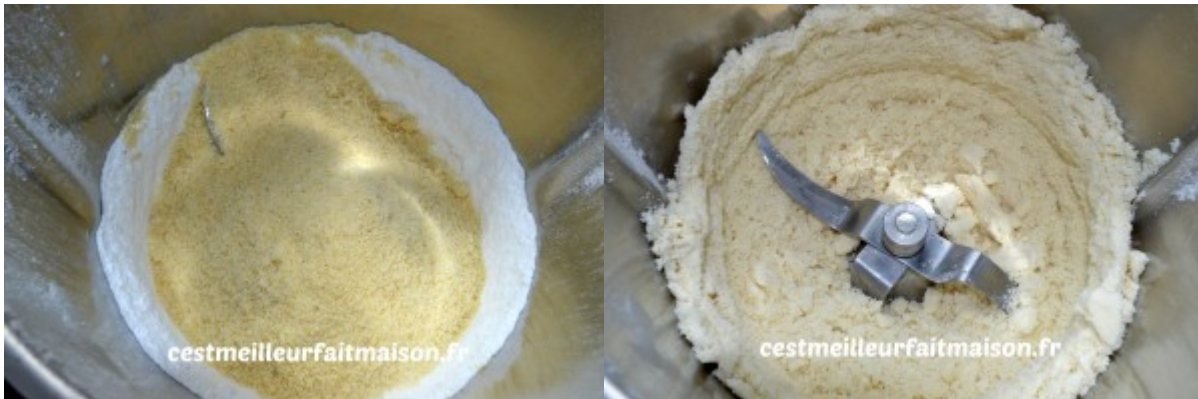
Colorant (facultatif)

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre le sucre et mixer Vit 9 pour obtenir du sucre glace. En règle générale, dès qu'on voit apparaître de la fumée par le trou du couvercle, c'est que le sucre est assez mixé.



2- Ajouter la poudre d'amande et mixer 10 sec/Vit 9.



3- A l'aide de la spatule, rabattre la préparation et fermer le couvercle. Programmer en position pétrin et verser l'eau petit à petit par le trou du couvercle. Surveiller et arrêter dès qu'une pâte se forme.



4- Ajouter du colorant liquide. J'ai mis 3 gouttes de colorant rouge pour obtenir du rose. Pétrir à nouveau.



5- Finir à la main sur une toile Silpat et filmer la pâte. La mettre au moins 30 min au frais avant de l'étaler.

