



claro
FAIR TRADE

Recette

Crème d'amande

Mandelsahne

Alternative à la crème végétalienne et faite maison



1 petit verre de 2 dl



Temps de trempage 8h
Temps de préparation
Préparation : env. 40 min

INGRÉDIENTS

120 g	d'amandes
200 g	d'eau
50 g	purée d'amandes blanches
2 CS	d'huile de colza ou de tournesol au goût neutre
1 pincée	de sel de mer

*Produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

1) Blanchir les amandes. Pour ce faire, les mettre dans une casserole, les recouvrir d'une grande quantité d'eau et les porter à ébullition. Ensuite, les verser dans une passoire et les rincer à l'eau froide. Peler les amandes en les écrasant entre deux doigts. Mettre les amandes épluchées dans un récipient, les recouvrir d'une grande quantité d'eau et les laisser tremper toute la nuit ou au moins 8 heures.

2) Après le temps de trempage, jeter l'eau, rincer les amandes et les placer dans un mixeur puissant. Ajouter 200 ml d'eau et mixer pendant au moins 1 minute à vitesse élevée.

3) Suspendre une passoire au-dessus d'un saladier et y placer un tamis. Vous pouvez également utiliser une étamine à lait végétal. Passer la masse d'amandes liquide à travers le tamis. Vous obtiendrez ainsi un lait d'amande.

4) Remettre le lait d'amande dans le mixeur. Ajouter la purée d'amandes blanches et le sel et mixer à vitesse moyenne en versant lentement l'huile.

5) Verser la crème d'amande dans un bocal à vis ou une petite bouteille et la conserver au réfrigérateur.

CONSEIL

Conservée au réfrigérateur et bien fermée, la crème d'amande se conserve jusqu'à 5 jours.

La crème d'amande peut par exemple être utilisée pour affiner les sauces et les desserts.

La masse d'amandes blanches finement granuleuse qui reste après la fabrication du lait d'amande peut être utilisée par exemple pour les smoothies, dans la pâte à gâteau, les crêpes ou pour la fabrication de fromage frais végétalien.