

# CRÈME DE TURRÓN ET AMANDES

## Ingédients

- 150 G DE TURRÓN
- AMANDES GRILLÉES
- 50 CL DE LAIT
- 20CL DE CRÈME ENTIÈRE
- 3 OEUFS
- 30G DE SUCRE



## Préparation

1. ÉMIETTEZ LE TURRÓN DANS UNE CASSEROLE, VERSEZ LE LAIT ET LA CRÈME, MÉLANGEZ SUR FEU DOUX JUSQU'À FAIRE FONDRE LE TURRÓN.
2. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 150 °C (TH. 5).
3. DANS UN SALADIER, FOUETTEZ LE SUCRE ET LES OEUFS, JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE. VERSEZ PEU À PEU LE MÉLANGE PRÉCEDENT, MÉLANGEZ AU FOUET.
4. VERSEZ LA CRÈME DE TURRÓN DANS 2 RAMEQUINS, DISPOSEZ LES DANS UN PLAT À DEMI REMPLI D'EAU. ENFOURNEZ ET FAITES CUIRE 40 MIN.
5. À L'ISSUE DE LA CUISSON, LAISSEZ REFROIDIR LES CRÈMES PUIS RÉSERVEZ-LES AU MOINS 2 H AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT DE LES DÉGUSTER.
6. CRAQUELEZ LES AMANDES EN PETITS MORCEAUX ET PARSEMEZ SUR LA CRÈME.
7. BON APPÉTIT !



2 PERS.



80 MIN

La recette video

