



Menjar blanc

(Crème aux amandes et cannelle)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 l d'eau

200 g d'amandes crues et mondées

180 g de sucre

75 g de maïzena

1 bâton de cannelle

Le zeste d'un citron

Préparation :

À l'avance :

Dans une casserole, mettez l'eau à bouillir, puis hors du feu, plongez la cannelle et le zeste du citron.

Couvrez et laissez infuser quelques minutes.

Concassez les amandes légèrement et versez-les dans l'eau aromatisée.

Laissez infuser environ 4h. Plus les amandes infuseront longtemps, plus le dessert gagnera en saveurs.

Dans un saladier, versez cette préparation en filtrant avec un torchon propre, pour recueillir les brisures d'amandes.

Pressez le torchon, pour extraire tout l'arôme des amandes. Incorporez peu à peu au fouet, le sucre et la maïzena mélangés, sans faire de grumeaux.

Versez l'appareil dans une casserole, et portez à ébullition à feu doux, sans cesser de remuer. La crème doit épaissir. Répartissez dans des ramequins, et réservez au réfrigérateur environ 3h.

Saupoudrez de cannelle en poudre avant de déguster.

Bon Profit !

