

Poudre d'Amandes Maison

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AMANDES FRAÎCHES 200g minimum émondées et séchées

Recette:

- Cassez les coques des amandes et récupérez les fruits.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Mondez les fruits dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes. Egouttez et retirez la peau brune des amandes.
- Séchez-les sommairement puis déposez-les sur le plat CRISP et enfournez pour 8-10 minutes.
- A la sortie du four, secouez-les et laissez refroidir complètement.
- Placez les amandes froides dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Mixez 20 secondes/vitesse 6. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Mixez à nouveau 20 secondes/vitesse 8.
- Si vous désirez une poudre plus fine, mixez encore 5 secondes/vitesse 8.

Remarque:

Cette recette peut être réalisée à partir de 200g minimum d'amandes fraîches effilées. Toute la partie liée au séchage et émondage des amandes est alors obsolète.

