

CREME D'AMANDE (pour garnir une tarte aux fruits)

50 g de beurre en pommade

50 g de poudre d'amande

50 g de sucre

10 g de farine

1 œuf (environ 50 g)

Une goutte de parfum vanille (vanille liquide)

Un peu de rhum (1/2 bouchon)

Eventuellement, le zeste d'une demi-orange ou d'un demi-citron

Fouetter beurre en pommade, puis sucre, puis poudre d'amande et farine

Ajouter l'œuf et fouetter (œuf préalablement battu et incorporé en deux fois)

Ajouter vanille, rhum et éventuellement zeste (orange ou citron).