

## Blanc-manger

---

### Lait aux amandes

5½ dl de lait  
100 g d'amandes mondées  
moulues

porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 30 min env., verser dans un tamis fin et presser les amandes pour en extraire tout le «lait»

5 dl de lait aux amandes

remettre dans la casserole

6 à 8 gouttes d'arôme d'amandes  
4 c. à soupe de sucre

ajouter, porter à ébullition, éloigner la casserole du feu

5 feuilles de gélatine, trempées un moment à l'eau froide et égouttées

ajouter en fouettant, verser dans une terrine à travers un tamis, mettre 1 heure env. au réfrigérateur, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, lisser au fouet

2 dl de crème ou de demi-crème

fouetter, mélanger délicatement à l'appareil et verser dans un moule d'un litre env., rincé à l'eau froide. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 à 5 heures

**Présentation:** détacher le bord et plonger le moule un instant dans de l'eau chaude avant de démouler. Servir évent. avec un coulis de fraises ou une autre sauce aux fruits.

**Pour aller plus vite:** préparer le lait aux amandes avec 5 dl de lait et 3 c. à soupe de pâte d'amandes du commerce. Dans ce cas, on n'utilisera que 4 gouttes d'arôme d'amande.

### **Conseil pratique**

Les moules individuels conviennent tout spécialement pour présenter le blanc-manger. Cela permet en outre d'éviter les ennuis de démoulage.

**Préparation:** le blanc-manger se conserve 1 jour au réfrigérateur. On ne le démoulera qu'au moment de servir.

*La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.*

