

# Petits gâteaux caramélisés aux amandes (sans gluten, ni lactose) |

Recette pour 12 tapas



## Description

Dans l'idée de la garniture d'une galette des rois, celle-ci est caramélisée comme une crème brûlée en finition.

## L'astuce du chef

Si vos gâteaux n'ont pas pris une belle coloration, vous pouvez ajouter du sucre et les finir au chalumeau comme une crème brûlée.

## Ingrédients

### Crème pâtissière

- 250 Ml Lait d'amande
- 0.25 Unité(s) Gousse de vanille
- 2 Unité(s) Oeuf
- 40 Gr Sucre
- 25 Gr Féculé de maïs
- 10 Gr Beurre de soya

### Crème d'amande

- 110 Gr Beurre de soya
- 170 Gr Sucre glacé
- 170 Gr Poudre d'amande
- 2 Unité(s) Oeuf
- 35 Gr Farine de riz
- 2 Cuil. à thé Rhum brun

### Montage et Finition

- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 200 Gr Crème pâtissière
- 10 Gr Beurre de soya
- 10 Gr Sucre
- 20 Gr Sucre glacé

### Chantilly sans lactose

- 350 Ml Crème 35% fouettée sans lactose
- 40 Gr Sucre glacé

## Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**

### Crème pâtissière

Versez le lait d'amande avec la gousse de vanille grattée dans une casserole, puis portez à ébullition. Dans un cul-de-poule, blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis ajoutez la fécule de maïs, mélangez bien à nouveau. Versez le tiers du lait chaud dessus petit à petit et remettez le tout dans la casserole. Cuire à feu doux et jusqu'à ce que la crème épaississe en fouettant constamment. Assurez-vous de bien faire bouillir la crème pendant une minute. Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez bien. Débarrassez la crème sur une plaque et recouvrez d'un papier film au contact. Réservez au frais.

### Crème d'amande

Dans votre bol de mixeur, placez le beurre mou ainsi que le sucre et brassez avec énergie pour faire blanchir la masse. Ajoutez-y les oeufs un à un, pendant ce temps tamisez les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, mélangez bien.

### Montage et finition

#### **Montage des cercles**

Beurrez l'intérieur des cercles (6 cm de diamètre) à l'aide de votre doigt. Ensuite, passez-les dans le sucre. Déposez les cercles sur une plaque de four avec papier cuisson.

#### **Finition de la recette**

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, incorporez la fleur de sel et le rhum dans 200gr de crème pâtissière. Incorporez par la suite cette dernière à la crème d'amande.

Il ne vous reste plus qu'à remplir vos cercles de ce mélange (2 cuil. à soupe). Enfournes dans votre four comme indiqué, pendant 12 minutes.

Sortez votre plaque du four et augmentez le four à 430°F (220°C). Une fois démoulé, saupoudrez les petits gâteaux d'amande de sucre glace. Enfournes à nouveau durant 4 à 5 minutes, attention à la coloration.

**Bon appétit!**