

Croissant aux amandes

écrit par Pariseyn | 1 janvier 2017



Quand il reste des croissants de la veille, voilà une manière de les transformer en un délicieux gouter ou dessert.

Ingrédients, pour 4 viennoiseries :

4 croissants de la veille

Pour la crème d'amande :

50 g de beurre pommade¹

50 g de poudre d'amandes

50 g de sucre en poudre

1 œuf

5 g de Maïzena

Pour le sirop :

100 g d'eau

100 g de sucre en poudre

Pour la finition :

60 g d'amandes effilées

Sucre glace

Réaliser un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Retirer du feu dès que le mélange commence à bouillir, mélanger et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 160 °C, chaleur tournante, avec la

grille en position 2 (la position 1 étant la plus basse).

Réaliser la crème d'amande : blanchir le beurre et le sucre au fouet dans un cul de poule. Ajouter la poudre d'amande et la Maïzena et mélanger. Ajouter l'œuf. Fouetter pour obtenir une crème homogène. Filmer au contact et réserver jusqu'à utilisation.

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.

Poser sur le plan de travail une feuille de papier cuisson et une grille de refroidissement par-dessus. Cela évitera de salir le plan de travail.

Couper chaque croissant en deux dans l'épaisseur sans séparer les deux moitiés.

A l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner généreusement l'intérieur et l'extérieur du croissant avec le sirop. Les déposer sur la grille.



Garnir de crème d'amande l'intérieur des viennoiseries avec une cuillère ou une poche à douille et les refermer.

Ajouter un peu de crème d'amande sur le dessus et parsemer d'amandes effilées en appuyant pour les faire adhérer.

Déposer la grille avec les croissants sur la plaque de cuisson et enfourner pour 30 minutes.



Laisser refroidir sur leur grille, puis tamiser du sucre glace sur le dessus pour le décor.

Note 1 : le beurre pommade est un beurre bien mou (mais pas liquide), travaillé jusqu'à devenir souple et prendre une

texture de « pommade ». Couper le beurre en morceaux dans un cul de poule et laisser à température ambiante 1 à 2 heures avant de le travailler à la spatule, au fouet ou à la feuille avec le robot.