

# LA PÂTE D AMANDES DE LENÔTRE

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pate-amandes-lenotre/>

Une pâte d'Amandes de Lenôtre simple et facile

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Pâte D&#8217;Amandes,

## Ingrédients

### **Proportions avec 2 Blancs : 560 g**

250 grammes de Poudre d'amandes

250 grammes de Sucre Glace

2 Blancs d'Oeuf

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

### **Proportions avec 1 Blanc : 280 g**

125 grammes de Poudre d'amandes

125 grammes de Sucre Glace

1 Blanc d'Oeuf

1 Blanc d'Oeuf 30 grammes

### **Proportions avec 3 Blancs : 840 g**

375 grammes de Poudre d'amandes

375 grammes de Sucre Glace

3 Blancs d'Oeuf

3 Blancs d'Oeuf 90 grammes

### **Proportions avec 4 Blancs : 1,12 kg**

500 grammes de Poudre d'amandes

500 grammes de Sucre Glace

4 Blancs d'Oeuf

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

## Instructions

## LA PÂTE D AMANDES DE LENÔTRE

1. Commencer par tamiser la Poudre d'amandes (250 g) et le Sucre Glace (250 g)
2. Ajouter les Blancs d'Oeuf (2)
3. Mélanger avec une spatule

### **Frasage**

4. Une fois la pâte homogène, fraser la pâte
5. Fraser consiste à travailler (étaier) la pâte à la main
6. Pour fraser, on étale la pâte sur le plan de travail
7. On étale puis on refait une boule, puis on étale, etc... : faire cette opération plusieurs fois.
8. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable aussitôt car cette pâte sèche très vite
9. Je la conserve ensuite au frais pendant quelques jours