

BLANC LARDE

Pour 10 personnes

- 1 litre de lait
- 100 g de sucre poudre
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 petite cuillère de vanille
- 9 feuilles de gélatine
- 6 œufs

Mettre à cuire pendant 15 minutes : le lait, le sucre, la poudre d'amandes et la vanille.

Retirer du feu puis ajouter les feuilles de gélatine et les jaunes d'œuf

Dès que l'appareil épaissit incorporer les blancs montés en neige.

Mouler et laisser prendre au frais.

