



Beurre d'amande

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : 250 ML

PRÉPARATION : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 300 g (2 tasses) d'amandes crues
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) d'huile de noix pressée à froid

PRÉPARATION

1. Moudre finement les amandes au robot culinaire.
2. Par la suite, continuer la mouture en raclant souvent pour bien décoller la « pâte » de noix qui est en train de se former. Ceci évite aussi de faire surchauffer le robot culinaire.
3. Progressivement, à force de faire tourner le robot, l'huile commencera à sortir des noix. La texture changera progressivement pour passer d'une pâte à un beurre, toutefois encore assez ferme.
4. À ce moment, ajouter l'huile de noix et remettre le robot en marche jusqu'à l'obtention d'un beurre crémeux et onctueux.
5. Conserver au réfrigérateur dans un pot de verre.



Faire son beurre d'amandes est si facile, économique et écologique !