



# Crème d'amande



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Selon votre goût: Gallo  
Extra Vierge Huile d'Olive  
Réserve



Selon votre goût: Gallo  
Vinaigre de Vin de Madère  
Gallo D.O.

- 2 oignons haché
- 2 gousses d'ail haché
- 100g de farine d'amande
- 1 cuillère dessert de safran
- 1l de bouillon de poulet
- 100ml de crème
- 25g de amande grillées laminées
- Herbes, selon votre goût

## Méthode de préparation

1

Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2

Cuire à feu doux pendant environ 10 minutes.

3

Ajoutez le safran et la farine d'amande. Mélangez et laissez cuire pendant environ 3 minutes.

4

Ajoutez le bouillon, le Vinaigre de Vin de Madère D.O. Gallo et laissez bouillir à feu doux pendant environ 12 minutes.

5

Salez et poivrez à votre goût et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant/ blender afin d'obtenir une texture crémeuse

6

Servez avec un filet de Vinaigre de Vin de Madère D.O. Gallo et garni d'amandes grillées laminées et d'herbes.

*Produtos utilizados*



*Réserve*  
Huile d'Olive Vierge Extra



*Vinaigre de Vin de Madère*  
*Gallo D.O.*  
Vinaigres Sélectionnés



*Mais receitas em*  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide