

Sauce à la crème d'amandes blanches

Idéal pour accompagner un filet mignon

Ingrédients (2 personnes)

- ¼ oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 fond de volaille
- 100 ml d'eau
- Sel / poivre
- 75 ml de vin blanc
- 3 branches de thym séché
- 3 à 4 cuillères à soupe de crème fraîche d'amandes blanches TERRA ETICA

Préparation (15 min)

- Faites revenir l'oignon, la gousse d'ail dans le fond de volaille
- Ajouter l'eau, le vin blanc et le thym puis la crème d'amandes blanches
- Laisser mijoter



Muffins aux pépites de chocolat et la crème d'amandes complètes

Ingrédients (pour 5 muffins) :

- 80g sucre blond de canne TERRA ETICA
- 75g farine blanche
- 80g crème d'amandes complètes TERRA ETICA
- 2 œufs
- 1 poignée de pépites de chocolat noir 72% HAÏTI TERRA ETICA

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients puis faire cuire 20 à 25 minutes à 180°C dans des moules à muffins

Pâtes de Timilia à l'ammoghiu

L'« ammoghiu » est un pesto sicilien qui rassemble divers ingrédients simples dans un triomphe de parfums et de saveurs



Ingrédients (4 personnes)

- 320g de pâtes de Timilia TERRA ETICA (penne, spaghetti, macaroni ou fusilli)
- 90 g de tomates cerise
- 2 gousses d'ail
- 16 amandes
- 4 cuillères à café de crème d'amande blanche TERRA ETICA
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge TERRA ETICA
- Quelques feuilles de menthe
- Fleur de sel et poivre noir TERRA ETICA

Préparation (15 min)

- Broyer grossièrement les amandes et réserver
- Dans un mortier, broyer l'ail et la menthe avec un peu de fleur de sel
- Ajouter les tomates cerise coupées en 2 et continuer à broyer
- Ajouter ensuite la crème d'amande et l'huile d'olive. Garder éventuellement un peu de crème d'amande pour la décoration finale
- Dans une casserole, faites chauffer les pâtes et porter les à ébullition dans une grande quantité d'eau salée.
- Egouttez et mélanger soigneusement les pâtes à l'« ammoghiu » de façon à bien imprégner les pâtes
- Préparer chaque portion en rajoutant quelques amandes broyées, un tour de moulin de poivre noir et un filet d'huile d'olive