



Allumettes glacées

- Par vision-plaisir

Idéale avec un café, les allumettes glacées seront réveiller la curiosité de certains.

Ingrédients:

- 150 g de pâte feuilleté (ici)
- 30 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 1/4 jus de citron



Réalisation:

Préparation de la glace royale :

- Verser les blancs d'œufs dans un saladier et fouetter doucement avec le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte lisse et épaisse comme du plâtre. Ajouter à la fin le jus de citron. Mettre un film étirable dessus et réserver au réfrigérateur. Si la glace royale est trop épaisse, ajouter un soupçon de blanc d'œufs. Au contraire, si elle est trop liquide, ajouter un peu de sucre glace.

Confection des allumettes:

- Sur votre plan de travail, étaler votre pâte feuilletée au rouleau. Réaliser un rectangle de 15 x 20 cm. Mettre sur une plaque de cuisson et réserver au congélateur pendant environ 20 minutes. Une fois ce délai passé, sortir la pâte du congélateur et disposer dessus celle-ci la glace royale d'une épaisseur très fine. Puis couper en deux dans le sens le plus long. Puis dans chacune de celles-ci, détailler des allumettes de 1.5 cm de largeur. **Utiliser un couteau à lame humide.** Les disposer sur une plaque de



Recette de www.vision-plaisir.fr

cuisson . Cuire au four chaud à 200°C pendant 10 minutes. Une fois cuites, les disposer sur un plat ou grille et laisser refroidir.

