

SAINT GERMAIN

Pâte sucrée amande : recette pour 250 g de farine

Crème d'amandes : préparation pour 100 g de sucre glace, 100 g de beurre, 100 g de poudre d'amandes, 2 œufs et 20 g de farine, soit 420 g de crème d'amandes). Ajouter (facultatif), une demi cuillère à café de parfum vanille, et une cuillère à café de rhum.

Un petit pot de confiture : framboise, ou figue, ou autre.

Amandes effilées : 100 g

Glace royale : recette pour un blanc d'œuf

Foncer en pâte sucrée 18 petites tartelettes (ou des petits cercles).

Déposer au fond des tartelettes une petite cuillère à café de confiture.

Finir de garnir les tartelettes avec la crème d'amandes, et lisser le dessus des tartelettes.

Laisser reposer au frigo (ou mieux congélateur) environ 10 à 15 mn, le temps que la crème d'amande se fige.

Etaler une fine couche de glace royale.

Recouvrir de quelques amandes effilées.

Cuire à four moyen (180 °C environ), pendant 20 à 30 mn (surveiller). La glace royale doit prendre une belle couleur brun clair.

Laisser tiédir, puis démouler.