

CONVERSATION

Environ 600 g de pâte feuilletée

Crème d'amande, parfumée vanille et rhum éventuellement :

- recette pour 100 g de sucre glace et 100 g de beurre
- 100 g d'œuf, soit 2 œufs moyens.
- Pour la poudre d'amandes, on peut remplacer 100 g de poudre d'amandes par 60 g de poudre d'amandes et 40 g de poudre de noisettes.
- Avant d'ajouter les 2 œufs, les battre et y ajouter 50 g de crème entière liquide.
- Incorporer (facultatif) une cuillère de rhum et une demi-cuillère de vanille liquide (extrait de vanille).

Glace royale (pour environ 15 g de blanc d'œuf)

Confit de citron : recette pour 1 citron et 100 g de jus de citron

Procédé :

Abaisser le pâton de feuilletage à environ 2 ou 3 mm d'épaisseur.

Foncer un cercle à tarte, sans couper la bordure (laisser dépasser)

Garnir le cercle, à la moitié de la hauteur, de crème d'amande additionnée de crème entière, et recouvrir d'une petite couche de confit de citron sans dépasser les 2/3 de la hauteur du cercle.

Laisser reposer environ 10 mn au congélateur pour durcir la crème d'amande.

Mouiller au pinceau la bordure de pâte (y compris à l'intérieur du cercle), et appliquer, sur la crème d'amande et le confit de citron, une seconde « abaisse » de feuilletage de même épaisseur. Laisser dépasser et souder les bords avec les doigts.

Passer le rouleau pour découper l'excédent de pâte, et déposer 10 mn au froid (congélateur).

Recouvrir la surface d'une fine couche de glace royale (par exemple avec une spatule coudée).

Disposer délicatement, par-dessus la glace royale (en croisillons), des bandelettes de feuilletage préalablement dorées à l'œuf (utiliser les rognures de pâte feuilletée).

Laisser reposer 20 à 30 mn au réfrigérateur.

Cuisson :

Four doux (180 °C, environ 40 à 45 mn)

Si le dessus commence à trop brunir, mettre un morceau de papier d'aluminium dessus et entrouvrir légèrement la porte du four.

Laisser refroidir dans le cercle sur une grille, et décercler à froid.

