

## **ALLUMETTES**

### ***Procédé***

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur.

Découper des bandes de 10 cm de large.

Etaler sur toute la surface de ces bandes une couche de glace royale, parsemée d'amandes effilées.

Dans la largeur des bandes, découper des rectangles de 4 ou 5 cm de large.

Poser les rectangles ainsi obtenus sur une plaque et laisser reposer (environ 10 mn).

### ***Cuisson :***

Four doux (environ 150 °C), entrouvert.

-----