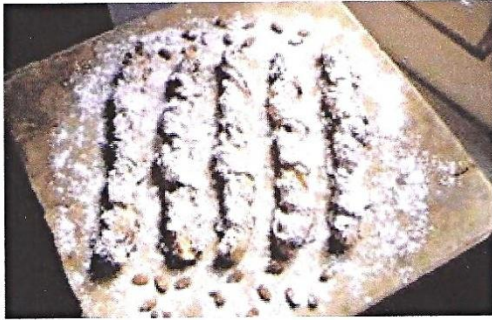


Sacristain :



Spécialité provençale depuis la nuit des temps, le sacristain fait parti de notre culture, de nos traditions. En voici la recette que vous pourrez réaliser en toutes occasions, et pourquoi pas à Noël si vous désirez préparer les fameux treize desserts. N'hésitez-pas à nous contacter si vous voulez en savoir plus sur le sujet.

Ingrédients

- le feuilletage => 500 gr de farine, 250 gr d'eau, 10 gr de sel.
"Tourner avec 400 gr de beurre fin. Donner cinq tours en faisant reposer 20 minutes tous les deux tours. Si vous n'êtes pas un grand spécialiste du feuilletage, un peu difficile à réussir (commandez-le à votre pâtissier habituel). Étaler 3 minutes.

- la glace royal => 500 gr de sucre glace, 50 gr de blanc d'œuf (2 œufs), 25 gr de jus de citron.
Blanchir le mélange en le battant 3 minutes.

- la frangipane => 350 gr de crème pâtissière, 150 gr de poudre d'amandes grises. Étaler la glace royale sur le feuilletage puis 350 gr d'amandes effilées. Découper en bande de 4 cm. Les retourner puis disposer la frangipane. Tortiller chaque bande sur elle-même. Cuire sur plaque 15 minutes à 180°.