

## Jésuites à la glace royale

Préparation : 20 mn, cuisson : 35 mn.

Pour 6 personnes.

2 rouleaux de pâte feuilletée prête à l'emploi, 50 g d'amandes effilées.

Pour la crème d'amandes : 150 g d'amandes en poudre, 150 g de sucre glace, 150 g de beurre, 2 œufs, 2 c à soupe de rhum.

Pour la glace royale : 200 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 1/2 c à café de jus de citron.

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Préparer la crème d'amandes : couper le beurre en morceaux et le travailler en pommade. Mélanger le sucre glace et les amandes en poudre dans un saladier, ajouter les œufs, le rhum et le beurre. Bien mélanger.

Poser un verre au centre de la pâte pour la protéger et recouvrir de crème le reste de pâte jusqu'à 2 cm des bords. Retirer le verre et humecter les bords de la pâte et le centre. Recouvrir avec le second cercle de pâte. Appuyer sur les bords pour bien les souder. Couper le cercle en six parts égales. Pincer la pointe des jésuites pour bien les fermer.

Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron jusqu'à obtenir une crème blanche et lisse. La répartir en couche fine sur les six jésuites, parsemer d'amandes effilées.

Les disposer sur une plaque à pâtisserie humidifiée, les faire cuire 30 à 35 mn. Le glaçage doit avoir un aspect nacré.

Servir froid.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.