



*Petits gâteaux*  
**Allumettes glacées**



**25 min** 15 min 10 min **0** **182**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les  
allumettes glacées**

**1 Pâte(s) feuilletée(s)**  
75 g **Sucre glace**  
0.5 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
2 goutte(s) **Jus de citron**

**Étape 1**

Préparation du glaçage royal

- 1 Mélanger le blanc d'œuf, le sucre glace et le jus de citron dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

**Étape 2**

Préparation des allumettes glacées

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Couper des bandes de 2 cm de large à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Napper ces bandes de glaçage royal à l'aide d'un pinceau en prenant soin de laisser 2 mm de pâte vide sur les bords.
- 5 Couper chaque bande en rectangle de 4 cm de long à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Faire cuire 8 à 10 min au four.

**Étape 3**

Dressage

- 1 Sortir les allumettes glacées du four et les disposer sur une grille à pâtisserie.
- 2 Laisser refroidir puis servir.