

Sacristain meringué

aux amandes et pépites de chocolat



Pour 4 sacristains :

1 pâte feuilletée rectangulaire

1 blanc d'œuf

60 g de sucre glace

Amandes effilées et pépites de chocolat

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée et découper, dans la longueur, 8 bandes de même largeur (environ 3 cm).
- Monter le blanc d'œuf en neige, avec une pincée de sel et quand ils commencent à prendre, ajouter le sucre glace, petit à petit, jusqu'à obtenir une « crème » épaisse.
- A l'aide d'une cuillère, étaler la meringue sur la moitié des bandes et les parsemer de pépites de chocolat et d'amandes effilées. Recouvrir avec les bandes restantes.
- Vriller chaque bande, sur elle-même, jusqu'à obtenir un tortillon et étaler un peu de meringue restante, sur le dessus. Parsemer d'un peu d'amandes effilées également.
- Placer les tortillons sur une toile Silpat ou du papier cuisson et enfourner pour 20 à 25 minutes, toujours à 180°C.

