

# Croustillant feuilleté à la crème d'amande, glaçage cristallisé, amandes effilées et torrifiées |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une pâtisserie de tradition française, couramment appelée Trottoir, ici elle contient une crème d'amande parfumée au Rhum.

## L'astuce du chef

Peut être servit comme un dessert avec une portion plus importante et nous suggérons de l'accompagner d'une chantilly à la vanille.

## Ingrédients

### Crème d'amande

- 150 Gr Beurre pommade
- 150 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Poudre d'amande
- 20 Gr Farine
- 15 Ml Rhum brun

### Glaçage

- 100 Gr Sucre glacé
- 25 Ml Eau

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Feuilletage

- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 2 Poignée(s) Amandes effilées
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Eau

### Finition

- 25 Gr Sucre glacé

## Crème d'amande

Dans votre bol de mélangeur, placez le beurre mou ainsi que le sucre et mélanger avec énergie pour faire blanchir la masse. Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger. Finalisez avec le rhum pour le goût.

## Pâte feuilletée (trottoir)

Étalez les amandes sur une plaque à cuisson, placez-la dans le four durant 4-5 minutes, assurez-vous d'une belle coloration.

Coupez dans son centre, sur le sens de la hauteur, la feuille de feuilletage. Vous allez vous retrouver avec 2 rectangles de feuilletage identique.

Assurez-vous de laisser au minimum, une bande de 1 cm tout autour de deux rectangles de feuilletage. En leur centre, déposez (pocher) de jolis boudins de crème d'amande à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de 1,5 cm de diamètre.

Vous devriez être capable de faire 4 à 5 boudins côte à côte. Tout autour, sur la partie de 1 cm laissez libre, passez un pinceau humidifié d'eau. Recouvrez l'ensemble d'un autre rectangle de feuilletage. À l'aide de vos doigts, pressez le bord de 1 cm de manière à bien coller les deux rectangles ensemble. Vous allez vous assurer de bien enfermer hermétiquement la crème d'amande.

À l'aide de la pointe d'une lame de couteau, réalisez des stries régulières, tout autour du trottoir, de manière à bien le souder pour la cuisson.

Passez une dorure (mélange d'œuf et eau), sur toute la surface du trottoir de feuilleté, vous pouvez réaliser une décoration à l'aide de la lame du couteau, ensuite, piquez le feuilletage de bord en bord, sur les côtés, ainsi que 3 fois sur le dessus.

Placez la plaque dans le four chaud, durant environ 25 à 30 minutes.

## Glaçage

Dans un bol, mélangez le sucre glace et l'eau.

À la sortie du four, assurez-vous de bien napper de glaçage à l'aide d'un pinceau, le feuilletage chaud qui sort du four, une fois bien brillant, parsemez tout de suite les amandes effilées sur toute la surface.

## Finitions

Détaillez de belles portions (12) de trottoir, saupoudrez légèrement un coin de la portion de sucre glace.

**Bon appétit!**