



## Recette SACRISTAIN AUX AMANDES proposée par Catherine DUONG

le 7 juillet 2020

Préparation **15 mn** Cuisson **15 mn** Temps Total **30 mn**

### Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 Pâte feuilletée
- 1 bol d'amandes effilées
- 1 bol de sucre roux
- 1 bol d'amandes concassées ou de praliné concassé
- 1 œuf battu
- et du sucre glace.

### PRÉPARATION



**1**

Dérouler la pâte feuilletée, couper les bords pour en faire un rectangle.



**2**

Mettre 1 œuf à la fourchette, à l'aide d'un pinceau l'étaler sur la surface de la pâte et saupoudrer généreusement de sucre roux. Préchauffer le four à 180° th 6/7.



**3**

Parsemer une moitié des amandes ou praliné concassé sur la pâte (gardez-en 1/3), légèrement appuyer avec un rouleau à pâtisserie.



**4**

Replier la pâte sur les amandes, badigeonner d'œuf battu et parsemer avec les amandes effilées, appuyer au rouleau.



**5**

Découper des bandes de 2 cm de largeur, les poser sur une plaque, en formant des torsades, un peu d'œuf battu, du sucre glace et enfourner à 180°c pour environ 15 minutes. Saupoudrer de sucre glace une fois refroidis.