

Jésuites



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

J'ai voulu reproduire les jésuites, ces gâteaux qu'on trouve un peu trop rarement dans les boulangeries... Ce sont des triangles de pâte feuilletée garnis d'une crème pâtissière aux amandes et recouverts d'un glaçage. Pour un premier essai, je trouve qu'ils ne sont pas trop mal !

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- pour la crème pâtissière :
 - 1 oeuf
 - 50 g de sucre
 - 25 g de farine
 - 250 ml de lait
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- pour le glaçage :
 - 1 blanc d'oeuf
 - quelques gouttes de citron
 - sucre glace

Préparation

- 1 Commencez par préparer la crème pâtissière. Faites chauffer doucement le lait dans une casserole avec la moitié du sucre. Par ailleurs, dans un saladier, mélangez la farine, le reste de sucre, l'extrait d'amande amère et l'oeuf. Ajoutez ce mélange au lait sucré chaud et faites épaissir la crème sur le feu. Comptez pour cela une petite dizaine de minutes. Ensuite, versez la crème dans un saladier et laissez-la refroidir. N'oubliez pas de poser un film plastique sur la crème afin d'éviter qu'une peau ne se forme à la surface.
- 2 Maintenant, préparez le glaçage. Mélangez dans un bol le blanc d'oeuf avec quelques gouttes de jus de citron et du sucre glace. Vous devez obtenir un glaçage assez épais. Réservez-le au frais.
- 3 Il ne vous reste plus qu'à dérouler votre pâte feuilletée et à la couper en 8 parts qui vous permettront de réaliser 4 jésuites. Garnissez 4 triangles de pâte de crème pâtissière et recouvrez-les des 4 triangles restants. Soudez les bords avec un peu d'eau et badigeonnez le dessus de chaque jésuite de glaçage.
- 4 Enfournez une vingtaine de minutes à 180°C (th.6). Le temps de cuisson va vraiment dépendre des fours. Le mien chauffe très vite. Le tout, c'est de surveiller !
- 5 Agréablement surprises par ces jésuites qui ne sont pas trop éloignés, en goût, de ceux que j'ai pu acheter en boulangerie. Ils sont par contre un peu moins beaux, un peu moins gonflés... A refaire donc, pour améliorer ce point !

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

