

Les cigares des Rois

Pour 2 grands cigares:

La crème d'amande

50 gr de poudre d'amande

50 gr de sucre en poudre

25 gr de farine

Mettez ces éléments secs dans un cul de poule

50 gr de beurre fondu refroidi

1 oeuf

Versez sur les éléments secs, ajoutez qq gouttes d'arôme d'amande amère

Mettez au frais

Les cigares en pâte feuilletée

Prenez une pâte feuilletée ronde

A l'aide d'un couteau (côté non coupant), faites des striures sur l'ensemble de la pâte, puis retournez la.

Mettez la crème d'amande dans une poche à douille (douille lisse) étalez un "boudin" tout du long (j'ai trouvé que cela faisait peu, j'en ai superposé un autre)

Coupez la pâte au milieu, vous obtenez 2 demi-cercles

Commencez à roulez la pâte sur elle-même à partir du côté arrondi. Avant de fermer, collez avec du lait ou de l'eau.

Pincez les côtés pour ne pas laisser s'échapper la garniture.

Badigeonnez avec le lait

Mettez sur une plaque de cuisson à four chaud 180°/200° .

Rappelez-vous [les consignes de cuisson](#), suivant l'usage de la pâte feuilletée :-)

Laissez 15mn, retournez pour dorer le dessus et laissez encore 10mn

En effet c'est rapide, cependant, ça ne vaut pas une belle part de galette bien fourrée. Mais gustativement c'est agréable : (croustillant, bon goût d'amande)

J'aurai peut-être dû remettre un boudin de crème d'amande, car il m'en restait.

A la sortie du four j'ai fait briller avec de la marmelade d'abricots et un peu d'eau tiède.

Les professionnels font avec un sirop, j'ai fait avec les moyens du bord !