RECETTE – GLACAGE ROYAL

Le glaçage royal est réalisé à partir de blanc d'œuf et de sucre glace. Ce glaçage peut être utilisé pour napper une génoise, un manqué, pour garnir une tarte avant cuisson, pour décorer gâteaux et petits fours à l’aide d’un cornet de papier. Le glaçage royal se retrouve sur les célèbres mille-feuilles ou les calissons d’Aix.

**Ingrédients**

. 200 g de sucre glace
. 1 blanc d'œuf
. 1 citron
. 3 c. à s. d'eau

**Préparation**

- Tamiser le sucre glace.
- Le verser dans un bol.
- A part, battre légèrement le blanc d'œuf pour le liquéfier.
- Délayer avec le sucre glace.
- Remuer pendant 2 minutes pour obtenir une crème blanchâtre.
- Ajouter quelques gouttes de citron.
- Selon la consistance souhaitée, joindre l'eau.
- Etaler ce glaçage à l'aide d'une spatule mouillée sur le gâteau.

***Astuces****:
Étaler le glaçage dès sa préparation, car il sèche et durcit rapidement.
Laisser reposer pendant 2 heures minimum le gâteau au frais afin de permettre au glaçage de durcir.
Pour couper un gâteau glacé, utiliser un couteau plongé dans de l'eau chaude puis essuyé.*