**[Glaçage au sucre](http://sauce.cuisineaz.com/index.php/2008/02/05/45-glacage-au-sucre)**

Par Lucile :: [Glaçages](http://sauce.cuisineaz.com/index.php/Glacages)

Allez, je vous en mets une dernière (pas la toute dernière du blog hein, parce que j'en teste plein des glaçages !) qui est ma préférée ... Sur une brioche ou une tarte aux fruits (abricots) c'est un régal !

**Ingrédients** :
-1 blanc d'oeuf
-150 g de sucre glace
-1 c. à café de maïzena
-le jus d'1/2 citron

**Préparation** :
Dans une casserole, mélangez le blanc d'oeuf, la sucre glace et la maïzena à feu moyen. Battez longtemps (entre 5 et 10 minutes) : le mélange doit prendre une consistance importante.
Incorporez le jus de citron et continuez de mélanger quelques minutes.
Nappez le gâteau bien froid.

**Le truc en plus** :
Il arrive qu'une fois versé, le glaçage coule et ne couvre plus intégralement le gâteau. Voici une petite astuce pas mal qui permet d'éviter ce problème : couvrez intégralement votre gâteau d'une fine couche de sucre en poudre, et seulement après, nappez du glaçage. Réservez au frais.
Vous verrez qu'il est resté en place !

[**Glaçage au chocolat**](http://sauce.cuisineaz.com/index.php/2008/02/05/44-glacage-au-chocolat)

On continue dans les glaçages ! Le chocolat, c'est un incontournable !

**Ingrédients** :
-50 g de chocolat
-20 g de beurre
-1 c. à soupe de crème fraîche épaisse

**Préparation** :
Faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux. Ajoutez la crème fraîche et mélangez délicatement.
Nappez le gâteau froid.

**Le truc en plus** :
Il arrive qu'une fois versé, le glaçage coule et ne couvre plus intégralement le gâteau. Voici une petite astuce pas mal qui permet d'éviter ce problème : couvrez intégralement votre gâteau d'une fine couche de sucre en poudre, et seulement après, nappez du glaçage. Réservez au frais.
Vous verrez qu'il est resté en place !

[**Glaçage au citron**](http://sauce.cuisineaz.com/index.php/2008/02/05/43-glacage-au-citron)

Le glaçage est idéal pour couvrir un gâteau et fait toujours son effet !

**Ingrédients** :
-1 blanc d'oeuf
-100 g de sucre glace
-le jus d'1/2 citron et son zeste
-quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

**Préparation** :
Versez tous les ingrédients dans une casserole. Battez en neige à feu très doux pendant quelques minutes.
Continuez de battre hors du feu jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
Nappez votre gâteau.

**Le truc en plus** :
Il arrive qu'une fois versé, le glaçage coule et ne couvre plus intégralement le gâteau. Voici une petite astuce pas mal qui permet d'éviter ce problème : couvrez intégralement votre gâteau d'une fine couche de sucre en poudre, et seulement après, nappez du glaçage. Réservez au frais.
Vous verrez qu'il est resté en place !