

Massepains

Poudre d'amandes : 150 g (idéalement, broyer des amandes, 2/3 sans peau et 1/3 avec peau, avant utilisation)

Sucre semoule (blanc ou roux) : 150 g

Blancs d'œufs crus : 2 à 2,5

Miel : 8 g

Travailler ensemble tous les ingrédients pour donner de la consistance à la pâte. La pâte ne doit être ni trop dure, ni trop molle (ajuster la quantité de blanc d'œufs).

Il est préférable, si c'est possible, de préparer la pâte à l'avance, généralement la veille.

Dresser à la poche (douille de 10) sur un papier légèrement graissé.

Avec un pinceau, humidifier les massepains, et saupoudrer de sucre glace.

Cuire sur une plaque doublée, dans un four à 160 °C (entre 15 et 20 mn).

A la sortie du four, verser un peu d'eau entre le papier sulfurisé et la plaque. Puis détacher les massepains.

On peut éventuellement les accoler deux à deux, et, selon les goûts, mettre une petite noix de pâte d'amandes parfumée entre les deux parties.
