

MASSEPAIN OU PÂTE D'AMANDE



Pour 200 g

- 200 g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre glace (j'ai mis 180 g et c'était très bien !)
- 1 blanc d'oeuf battu
- 1 c à soupe de liqueur d'Amaretto (ou de l'eau de fleur d'oranger, le l'eau de rose ou un autre alcool à votre goût)
- Colorant alimentaire (facultatif)

Mélangez les amandes, le blanc d'oeuf, le sucre glace et le liquide choisi, pour moi c'était de la liqueur d'Amaretto. Si vous souhaitez mettre du colorant, je vous conseille de le diluer dans le liquide que vous aurez choisi pour aromatiser votre massepain, vous obtiendrez ainsi une couleur plus uniforme et la préparation sera moins collante.

Laissez reposer cette pâte une nuit, de préférence, enveloppée dans du film alimentaire. Au moment de l'utiliser, la sortir quelques minutes avant du frigo pour la rendre plus malléable.

Maintenant à vous de jouer pour la présenter en petites bouchées. Voici quelques idées.

Massepain aux noix de pécan

Petite boule de massepain prise en sandwich entre deux noix de pécan.

Boule de massepain aux pignons de pin

Confectionnez une petite boule de pâte et roulez légèrement dans un peu de sucre glace. Enfoncez ensuite 4 pignons de pin et les disposez de la façon des pétales de fleur sur le dessus de la boule.

Pruneau farci au massepain

Prenez une petite portion de pâte et roulez-la en boudin que vous insérez à l'intérieur du pruneau. Ensuite faites des stries sur pâte avec la lame d'un couteau.

Boule de massepain au cacao

Il vous suffit de former une petite boule de pâte et de la rouler dans le cacao non sucré.

Boule de massepain à la noix de coco

Là aussi faites une petite boule de pâte et roulez-la dans la noix de coco. Pour celle-ci, j'ai ajouté une petite goutte de colorant vert dans la pâte et j'ai bien malaxé pour avoir une couleur uniforme.

J'ai utilisé la moitié du massepain pour confectionner deux petits plateaux de 10 bouchées comme celui-ci.

Vous pouvez conserver le massepain pendant une bonne semaine dans une boîte fermée à l'abri de la chaleur. J'ai conservé mes petits plateaux au frigo jusqu'au moment de les consommer.