



LES MASSEPAINS DE FRÉDÉRIC



Sorte de macaron doré, craquant et moelleux à la fois, le massépain limousin n'a pas grand chose à voir avec la pâte d'amande du même nom. Ces biscuits sont une fierté de la ville de Saint-Léonard-de-Noblat, non loin de Limoges. Frédéric Rougerie, membre de la confrérie dédiée, nous en a confié les secrets : pas d'artifice et un bon tour de main. Petite particularité, les massepains sont généralement cuits sur du papier paille, utilisé dans le temps par les bouchers de la région pour emballer la viande. Vous pouvez le remplacer par du papier sulfurisé.

Pour 12 massepains

Préparation : 10 min

Cuisson : 16 min

Repos : de 5 à 10 min

100 g d'amandes pelées
50 g d'amandes brutes, non pelées
150 g de sucre roux (ou blanc, selon votre goût)
2 blancs d'œufs (75 g)
Sucre glace

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) sans ventilation. Mixez très finement les amandes. Mélangez-les avec le sucre roux et les blancs d'œufs.

Couvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Prélevez 1 noisette de pâte, moulez-la à l'aide de deux cuillères à café, puis déposez-la sur la plaque. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, en espaçant les massepains les uns des autres de 5 cm au moins. Saupoudrez de sucre glace. Enfourez et laissez cuire 16 min. Retirez les massepains du four et laissez-les tiédir pendant 5 à 10 min pour qu'ils durcissent.

Les conseils de Julie —

Retournez la feuille de papier cuisson et enduisez-la d'eau avec un pinceau pour décoller les massepains.

Au-delà de 48 h, conservez-les dans une boîte hermétique, au réfrigérateur.

La cuisson varie selon les fours, la granulométrie des amandes et du sucre ; à vous de trouver le temps juste.

