



## MASSEPAINS D'ISSOUDUN



Pour une vingtaine de massepains

**La pâte d'amande maison à préparer la veille** : 180g de sucre semoule, 60g d'eau, 200g d'amandes blanches, 30g de blancs d'œufs, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, quelques gouttes d'essence d'amande amère, quelques gouttes de vanille liquide, sucre glace pour étaler la pâte. Faire cuire l'eau et le sucre à 120°. Ajouter les amandes et remuer bien pour cristalliser l'ensemble. Débarrasser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser bien refroidir. Quand les amandes sont froides, les mettre dans le bol du robot-coupe avec les différents parfums et les blancs d'œufs et laisser tourner pour avoir une pâte lisse et uniforme. Si le mélange tarde en prendre en pâte, ajouter un petit peu de blanc d'œuf. Laisser à nouveau refroidir la pâte. La mettre en boule et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et de sucre glace sur une épaisseur de 8mm. Laisser sécher une nuit au frais sans couvrir pour que la pâte d'amande fige.

**La dorure** : 2 jaunes d'œufs, une pincée de sucre semoule.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Il va apporter de la brillance à vos biscuits.

**Les massepains** : Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Dans la pâte découper à l'emporte-pièce autant de petits gâteaux que possible. A l'aide d'un pinceau recouvrir uniformément la surface des gâteaux de dorure, laisser sécher quelques minutes puis passer une seconde couche de dorure. Enfournier 10 min environ, les massepains doivent prendre une belle couleur dorée.