Les Massepains comme à St Léonard, ou presque

Par Jean Michel

- 200 g de sucre roux
- 200 g de poudre d'amandes (avec 1/3 de poudre d'amandes non pelées dans l'idéal)
- 100 g de blanc d'oeuf

Mélanger ces ingrédients dans l'ordre donné en sachant que vous pouvez aromatiser la préparation avec 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère, d'eau de fleurs d'oranger ou même de Cointreau.

Placer des petites quenelles (faites à la cuillère) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de sucre glace, après avoir ajouté, si vous le désirez, un petit fruit confit (cerise, orange...). Mais le Massepain de St Léonard n'a pas ce rajout, il est fabriqué nature.

Pour faire cuire, mettre au four traditionnel à 180° pendant 16 à 20 minutes, selon vos goûts. Ne pas utiliser la chaleur tournante, qui sècherait trop l'intérieur de vos gâteaux.

Une fois vos Massepains sortis du four, laisser les refroidir avant de débarrasser la plaque. Ils prendront leur consistance définitive en refroidissant.

Bonne dégustation.