

Retrouve tous
les ingrédients chez



LA LETTRE DE SAINT NICOLAS

18 PORTIONS



Ingrédients

- 1 œuf
- 1 rouleau de pâte feuilletée (freshmart)
- 1 c. à soupe d'amandes effilées
- 225 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre

Au préalable (10 min + 2 h de repos)

- Mélangez la poudre d'amande et le sucre.
- Séparez le blanc d'œuf du jaune (réservez le jaune pour la garniture). Incorporez le blanc dans la base d'amande et pétrissez bien.
- Formez une boule avec le massepain. Emballez-la dans du film fraîcheur et laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

Préparation (15 min + 25 min au four)

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Abaissez la pâte feuilletée avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir un large disque.
3. Déballez le massepain et roulez-le en forme de saucisse, de longueur un peu plus courte que le diamètre de la pâte.
4. Placez le massepain au centre de la pâte feuilletée et enroulez-le délicatement dans celle-ci. Déposez la préparation en créant un S, côté pli vers le bas, sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.
5. Battez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau et badigeonnez-en le haut de la pâte. Garnissez d'amandes effilées et glissez 20 à 25 min au four préchauffé.



Valeurs nutritionnelles de la recette (par personne)

énergie 182 kcal • lipides 9,8 g, dont acides gras saturés 2,0 g • glucides 18,7 g dont sucres 13,1 g • fibres 1,7 g • protéines 3,9 g • sel 0,1 g