

Massepain sans œuf ou truffes à la pâte d'amandes maison (vegan)

Tellement de possibilités pour le titre de cette recette !! Car il s'agit en réalité de plusieurs gourmandises, dont un massepain sans œuf, que je vous invite à réaliser aujourd'hui, sur la base d'une pâte d'amandes maison.



Cette dernière peut être roulée en boules et trempée dans du chocolat noir fondu, façon truffes cacaotées, ou façonnée en petits biscuits de type massepain, cuits au four et servis saupoudrés de sucre glace ou enrobés de chocolat...!



Pour peu que l'on confectionne ses douceurs avec des emporte-pièces de Noël, on obtient de savoureux petits cadeaux, à offrir à ses proches ou à s'offrir en accompagnement d'une boisson chaude, des chants de Noël dans le fond...



Le massepain est habituellement préparé avec de la poudre d'amandes, du sucre et du blanc d'œuf. Ici, point d'œuf ni de sucre blanc, mais un mélange de graines de chia trempées (que l'on peut remplacer par des graines de lin moulues) et de sirop d'érable (ou d'agave, au choix) en guise de liant, ainsi que du sucre complet pour le moelleux.



Personnellement, pour le goût principalement, je prépare ma poudre d'amandes avec un mélange d'amandes mondées (sans la peau marron qui recouvre les amandes) et non mondées, et j'ajoute une pointe d'extrait d'amandes amères.



Il est tout à fait possible d'opter pour de l'eau de fleur d'oranger ou même de l'extrait de vanille ou de citron. Libre

à vous d'adapter ces gourmandises végétales et sans gluten à vos goûts et envies !



Massepain sans œuf ou truffes à la

pâte d'amandes maison

Ingrédients pour une trentaine de douceurs :

Pour la pâte d'amandes :

- 2 c. à soupe de graines de chia entières (ou de graines de lin moulues) + 8 c. à soupe d'eau
- 140 g de poudre d'amandes : personnellement, je réalise ma poudre d'amandes en mixant au robot 70 g d'amandes mondées et 70 g d'amandes non mondées
- 80 g de sucre complet (ou, à défaut, de sucre blond)
- 1 pincée de sel
- 40 g de sirop d'érable (ou de sirop d'agave)
- 1 c. à café d'extrait d'amandes amères
- 2 c. à soupe d'eau

Pour les truffes cacaotées :

- 200 g de chocolat noir à pâtisser 70% de cacao

Pour les biscuits massepain :

- Du sucre glace : personnellement, je réalise mon sucre glace en mixant du sucre blond, complet ou de coco au robot jusqu'à l'obtention d'une poudre fine
- OU 200 g de chocolat noir à pâtisser 70% de cacao

Déroulement de la recette :

1. *Préparer la pâte d'amandes* : faire tremper les graines de chia dans les 8 c. à soupe d'eau pendant 15 à 20 minutes. On obtient ainsi une préparation visqueuse. Mixer cette dernière rapidement au robot.
2. Dans un saladier, combiner la poudre d'amandes, le sucre complet, le sel, la gelée de chia, le sirop d'érable, l'extrait d'amandes amères ainsi que les 2 c. à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Réaliser alors des truffes ou des biscuits.
4. *Pour les truffes* : rouler la pâte d'amandes en une

grosse boule puis la filmer avant de la placer 2 heures au moins au réfrigérateur.

5. Casser le chocolat dans un bol et le faire fondre au bain-marie. Conserver le chocolat fondu dans l'eau chaude du bain-marie, afin qu'il reste bien liquide.
6. Prélever des petits morceaux de pâte d'amandes, les rouler en boules et les tremper dans le chocolat. Les ressortir à l'aide d'une fourchette et les disposer sur une feuille de papier cuisson. Placer au réfrigérateur 1 heure avant de déguster ou d'emballer.
7. *Pour les biscuits marsepain* : une fois la pâte d'amandes confectionnée, façonner des biscuits à la main ou à l'aide d'emporte-pièces. Les répartir sur une feuille de papier cuisson et enfourner 20 à 24 minutes dans un four préalablement chauffé à 150° (th.5).
8. Laisser les biscuits refroidir complètement puis saupoudrer de sucre glace avant de déguster ou d'emballer.
9. Vous pouvez également opter pour une version chocolatée : casser le chocolat dans un bol et le faire fondre au bain-marie. Conserver le chocolat fondu dans l'eau chaude du bain-marie, afin qu'il reste bien liquide. Tremper les biscuits dans le chocolat. Les ressortir à l'aide d'une fourchette et les disposer sur une feuille de papier cuisson. Placer au réfrigérateur 1 heure avant de déguster ou d'emballer.

Conservation :

- La pâte d'amandes et les truffes peuvent se conserver au réfrigérateur, dans une boîte hermétique, pendant deux à trois semaines.
- Les biscuits marsepain peuvent se conserver dans une boîte hermétique, métallique de préférence, pendant 3 à 4 jours.