

NOIX FOURRÉES

INGREDIENTS

30-40 pièces

400 g de massepain cru (produit fini)

250 g de demi-cerneaux de noix

Glaçage:

250 g de sucre glace

80 g de beurre de choix

2 cs d'eau



PREPARATION

- 1 Pétrir le massepain cru jusqu'à ramollissement, puis le façonner en boulettes de la taille d'une cerise.
- 2 Glisser une boulette entre deux demi-noix et presser légèrement pour faire adhérer.
- 3 Pour le glaçage, faire caraméliser le sucre glace et le beurre de choix dans une petite casserole. Ajouter l'eau et maintenir le glaçage au chaud dans un bain-marie.
- 4 Plonger les noix fourrées dans le glaçage au bout d'une fourchette et laisser sécher sur une grille revêtue de papier de cuisson. Déposer les boulettes dans des caissettes à pralinés.