

Les Massepains

Douceur de la table à la Renaissance

Une recette inspirée de Maestro Martino
Maître cuisinier italien du XV^e siècle



arzapane...

...Monda l'amandole molto bene,
et pistale quanto più sia possibile...

Maestro Martino
Libro de arte coquinaria - XV^e siècle



Ce qu'il vous faut

Pour environ 20 bouchées

- ✦ 250 g d'amandes finement moulues
- ✦ 250 g de sucre fin
- ✦ 1 à 2 cuillerées d'eau de rose
- ✦ Quelques amandes entières pour décorer
- ✦ Un peu de cannelle selon le goût



Le secret du cuisinier

« Marzapane... »

- ✦ Ainsi commence la recette de Maestro Martino, célèbre cuisinier italien de la Renaissance. Dans son *Libro de arte coquinaria*, il associe les amandes et le sucre en parts égales, puis parfume la préparation à l'eau de rose avant de la faire cuire doucement.

Une douceur simple...
mais digne d'une table princière.

Petite curiosité

À la Renaissance, les amandes, le sucre et les épices étaient des produits précieux. Le masselpain n'était donc pas une simple friandise : c'était une douceur raffinée que l'on pouvait offrir lors des repas de fête et dans les grandes maisons.

Recette adaptée d'après Maestro Martino,
Libro de arte coquinaria - XV^e siècle.

La manière de faire

I

Les amandes

Pilez ou moulez les amandes très finement. Ajoutez le sucre en quantité égale aux amandes et mêlez soigneusement.

II

Le parfum

Versez peu à peu l'eau de rose et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et bien liée.

III

La façonner

Étendez la pâte sur environ 1 à 1,5 cm d'épaisseur. Découpez de petits losanges, comme de précieuses douceurs destinées à la table d'un prince. Déposez sur chacun une amande entière ou une légère touche de cannelle.

IV

Le four

Disposez les massépains sur une plaque. Faites-les cuire 8 à 10 minutes à 160-170 °C, dans un four préchauffé. Ils doivent être légèrement dorés et croustillés à l'extérieur, mais rester moelleux au cœur. Laissez refroidir avant de servir.



Préparation
15 minutes



Cuisson
8 à 10 minutes
(à 160-170 °C)