

## Fraises et massepain en papillote

### Ingrédients

Pour 16 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte :

75 g de farine

25 g d'amidon de maïs

1 pincée de sel

1 oeuf battu

25 g de beurre fondu, refroidi

Garniture :

350 g de pâte d'amandes (massepain à cuire) ramollie

Sucre glace pour abaisser

16 fraises, 400 g environ, parées

100 g de beurre fondu, refroidi

Sucre glace pour saupoudrer



### Préparation

1. Pour la pâte, mélanger la farine, l'amidon de maïs et le sel, puis former un puits. Ajouter l'oeuf et le beurre. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser reposer durant 30 minutes sous une jatte rincée à l'eau bouillante.
2. Pour la garniture, abaisser la pâte d'amande en un rectangle de 2 mm d'épaisseur sur le plan de travail saupoudré de sucre glace. Découper en 16 carrés (7 x 7 cm environ). Envelopper 1 fraise dans chacun.
3. Abaisser la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné et l'étirer à la main jusqu'à formation d'une abaisse très fine. Découper en 16 carrés (12 x 12 cm environ). Badigeonner de beurre et envelopper dans chacun une fraise à la pâte d'amande. Entortiller les bouts de pâte. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et badigeonner de beurre.
4. Cuire durant 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C. Au bout de 5 minutes de cuisson, badigeonner du reste de beurre.
5. Saupoudrer les papillotes de sucre glace. Servir immédiatement.

Accompagner de crème à la vanille, de double crème ou de glace à la vanille et de fraises marinées.

## Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 206 kcal; protéines: 5 g; lipides: 14 g; glucides: 15 g.