

# Les mouchous

## Recette de la maison Pariès

### Préparation

30 min + 15 min

### Temps de repos

1 nuit

### Temps de cuisson

8 à 10 min à 200 °C

(thermostat 6/7)

*Pour environ 24 mouchous*

220 g de poudre d'amandes

220 g de sucre en poudre

75 g de blancs d'oeufs

### Matériel

1 poche à douille unie n°10 en tissu

1 paire de gants isolants

### La veille

- Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre puis ajoutez les blancs d'oeufs : vous obtenez une pâte assez épaisse. Faites tiédir cette pâte dans une casserole en prenant garde à ce qu'elle ne brûle pas sur les parois de la casserole.
- Sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé, alignez, à l'aide de votre poche à douille, des petits tas de pâte de 5 cm de diamètre. Laissez sécher à l'air libre jusqu'au lendemain. Il est important qu'une légère croûte se forme

### Le jour même

- Préchauffez votre four
- Avec le dos d'un couteau, faites une entaille au milieu de chaque mouchou. Enfouez et laissez cuire.
- A la sortie du four, versez un demi-verre d'eau sous le papier. Un peu de vapeur se dégage, humidifiant les mouchous. Il vous sera alors possible de les décoller et de les réunir deux par deux. (Ils sont très chauds : mettez des gants isolants.)