

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



MACARONS MAISON

Pour 25 gourmands :

- 140 g de poudre d'amandes
 - 220 g de sucre glace + 20 g de sucre glace
 - 100 g de blancs d'œufs
1. Tamiser ensemble les 220 g de sucre glace et la poudre d'amandes (réserver)
 2. Mélanger au robot coupe (sucre glace tamisé + poudre d'amandes tamisée)
 3. Monter en neige la moitié des blancs d'œufs
 4. Ajouter l'autre moitié
 5. Continuer à monter les blancs puis ajouter 20 g de sucre glace
 6. Quand les blancs sont bien fermes et lisses incorporer le mélange sucre glace et poudre d'amandes
 7. Mélanger délicatement votre appareil à l'aide d'une maryse (il faut que le mélange retombe)
 8. Garnir une poche à douille de 7 mm environ
 9. Dresser sur une feuille de papier sulfurisé des petits macarons de 4 cm de diamètre ou des petits moules à macaron
 10. Laisser croûter 4 heures à température ambiante **ou une nuit**
 11. Préchauffer le four à 200°
 12. Cuire 2 min à 200° puis terminer à 160° pendant 7 min environ (suivant votre four)
 13. Sortir les macarons du four
 14. Soulever la feuille de papier et verser un verre d'eau froide en dessous de la feuille sulfurisé
 15. Laisser les macarons 10 min pour qu'ils s'humidifient correctement
 16. Mettre une ganache, purée de fruits etc....
 17. Coller les 2 coques de macaron

Bon appétit ! 😊

