



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **MACARONS**

#### **INGREDIENTS:**

4 blancs d'œufs  
100 g de sucre semoule  
150 g de poudre d'amandes  
180 g de sucre glace

#### **METHODE :**

Les Macarons sont synonymes de luxe et sont souvent les petits rois des grandes réceptions mondaines!

Commencez par clarifier les œufs afin de récupérer les blancs.

Pesez la poudre d'Amandes et le sucre glace, puis tamisez l'ensemble à l'aide d'un tamis ou d'une passoire assez fine.

Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique, en leurs ajoutant 50 g de sucre semoule dès le départ puis poursuivez.

Lorsque les blancs sont aux trois quarts montés, versez doucement et graduellement (en plusieurs fois) le restant du sucre semoule. On obtient alors des blancs meringués.

Versez le mélange poudre d'Amandes et sucre glace petit à petit sur les blancs en mélangeant doucement à l'aide d'une cuillère en bois, par un geste qui part du fond du récipient pour traverser toute la masse vers le haut.

Lorsque tout est bien mélangé, la préparation est un peu retombée, pas de panique, c'est tout à fait normal !

Dressez les macarons sur du papier sulfurisé que vous ferez glisser sur une plaque de cuisson, à l'aide d'une poche et d'une douille unie de taille moyenne, en prenant soin de les espacer de 3 à 4 cm.

Laisser reposer pendant une heure à l'air libre dans votre cuisine. Cela permet que les macarons forment une légère croûte sur le dessus, nécessaire pour obtenir des macarons les plus lisse possible.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez les macarons.

Laissez cuire pendant 8 à 10 mn, en contrôlant la cuisson régulièrement (n'hésitez pas à tourner la plaque à mi cuisson si votre four ne cuit pas de manière identique devant et derrière).

Le macaron ne doit surtout pas être trop cuit, car il sera sec et non fondant.

Lorsque les macarons sont sortis du four et refroidis, décollez-les du papier et assemblez-les deux à deux avec une pointe de crème au beurre nature ou parfumée.

Servit avec le café ou le thé à la fin d'un repas, est assurément un gage de raffinement auprès de vos invités !