

Macaron de Nancy

- 225 g de sucre glace.
- 150 g de poudre d'amandes.
- 70 g de blanc d'œuf (environ).

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes puis mélanger les blancs un à un. Bien mélanger et recouvrir d'un film puis mettre au frais.



Le lendemain reprendre. Bien mélanger à nouveau puis mettre sur une plaque comme les meringues à ma façon.



(La pâte est beaucoup plus dure). Laisser 20 minutes au repos. Passez un coup de pinceau avec de l'œuf. Cuire sur deux plaques 15 minutes environ à 150°.



Pâtissier : Claude Squelart

**Pour revenir à la liste des recettes
fermez la page !**