

MACARONS GERBET

Ingrédients :

- 240 grammes de sucre glace
- 140 grammes d'amande en poudre
- 105 grammes de blanc d'œuf
- 20 grammes de chocolat ou 1/2 cuillère de café ou 1 cuillère de vanille

Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Fouetter les blancs en neige ferme. Verser rapidement et en pluie le mélange sucre-amande et mélanger délicatement l'ensemble. Préchauffer le four à 200°. Mettre 2 plaques et une feuille de papier cuisson. Coucher la pâte avec une poche et une douille de 8 mm. Former les macarons et laisser reposer 10 minutes. Cuire à 180° de 10 à 15 minutes. Sortir du four. Verser un peu d'eau sous la feuille pour les décoller.



Pâtissier : Claude Squelart

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