

## Macarons de Provence



©2011 Cachou66

### Ingrédients :

- 125 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œuf (120 g)
- QS de sucre glace

Préchauffer le four à 170°C (th 5), poser votre toile Silpat® sur la plaque alu perforée.  
Mélanger la poudre d'amandes et le sucre en poudre au fouet.

Faire mousser les blancs à la cuillère magique.

Incorporer petit à petit les blancs d'œufs et bien mélanger, on obtient une pâte consistante.

Sur la toile Silpat®, dresser à la poche à douille comme des coques de macarons.

Saupoudrer de sucre glace. Cuire à four moyen, 170°C (th 5) pendant 15 min environ.

Laisser refroidir avant de les décoller et les déguster.



©2011 Cachou66



©2011 Cachou66