



MACARONS DE BEN

Pour 3 plaques de macarons :

- 400 gr de sucre glace
- 250 gr de poudre d'amande
- 120 gr de sucre de canne
- 120 gr (4) de blancs d'œuf non montés
- 90 gr (3) de blancs d'œuf montés en neige ferme

Bien mélanger le sucre glace et la poudre d'amande, faire un puits, y mettre les blancs non montés et mélanger doucement en partie (laisser environ 1/3 des poudres non mélangées).

Monter les blancs en neige ferme avec le sucre de canne.

Mélanger la moitié de la neige avec le premier mélange en incorporant le reste de la poudre, puis incorporer doucement le reste de blancs en neige.

Mettre cette préparation dans une poche à douille. Déposer des petits pâtés sur une tôle garnie de papier sulfurisé, en les espaçant pour ne pas qu'ils se collent.

Mettre à four chaud 220° 3 ou 4 minutes (tester le dessus du macaron avec le doigt pour voir si il a durci). Puis continuer la cuisson à 180° environ 5 minutes.

Sortir les plaques du four et mettre un peu d'eau froide entre la plaque et le papier.

Décoller les macarons délicatement.