# Recette de macarons de l'Amadeus de Gérard

A RETROUVER SUR WWW.ABJC-BOUGUENAIS.FR

# Les ingrédients

## Pour 36 macarons :

**Temps de préparation 15 à 20 mn**
**cuisson 10 à 20 mn**

4 blancs d'œufs
25 g de sucre en poudre
125 g de poudre d amandes
225 g de sucre glace

Parfums :

½ cuil. de vanille liquide, gouttes de carmin, essence de café, ou 20 g de cacao amer en poudre

## Mise en place :

Mélanger sucre glace et poudre d’amandes.
Si cacao, le rajouter.

Monter en neige les blancs d'œufs au mélangeur en y ajoutant le sucre, mettre le parfum et serrer les blancs très fermes.

Incorporer délicatement le  mélange poudre d’amande et sucre glace aux blancs d’œufs.

L’appareil doit être bien lisse.

Couchage : remplir une poche et coucher de petite pièce ronde ou des petits cœurs.

## Cuisson :

Laisser les pièces crouter 15 mn puis enfourner 10mn à 180° thermostat 5

À partir du 15 décembre je peux me déplacer dans toutes les bonnes cuisines pour un cours individuel !

Qu’on se le dise.

**Bon  Noël à tous Gérard**