

## MACARONS

- 125 g de poudre d'amande,
- 225 g de sucre glace,
- 100 g de blancs d'œuf,
- 30 g de sucre.

Bien tamiser la poudre d'amande.

Ajouter le sucre glace.

Monter les blancs d'œuf puis ajouter peu à peu le sucre semoule.

Incorporer délicatement les blancs d'œuf à la poudre d'amande.

Placer sur une plaque avec une poche à douille.

Laisser reposer.

Cuire 3 mn à 220° C puis 10 mn à 160° C (éviter toute humidité dans le four).

Retourner la feuille de silpat et décoller les macarons.