
Macarons au pommé



Ingrédients :

- 110 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule

Matériel :

Mixer, une plaque de four, papier sulfurisé, poche à pâtisserie

- 1) mixer la poudre d'amande et le sucre glace
- 2) battre les blancs d'œufs 6mn, au bout de 2 mn ajouter le sucre semoule
- 3) préchauffer le four T°180 (th.6)
- 4) mélanger les deux préparations, l'appareil doit être lisse et brillant
- 5) mettre l'appareil dans une poche à douille et déposer des petits ronds sur une plaque recouverte de papier cuisson
- 6) laisser sécher 30 mn à l'air libre
- 7) enfourner 12 à 15 mn, laisser refroidir et mettre du pommé entre les coques