

Macarons, recette de 1776

Ingrédients pour environ 25 macarons

- 4 blancs d'œuf moyen
- 250 g de sucre blanc
- 250 g d'amandes en poudre
- 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Mélanger sucre et amandes, ajouter l'eau de fleur d'oranger, puis les blancs un par un. La pâte doit rester épaisse. Bien remuer. Faire des petits tas (une cuillerée à soupe) bien séparés (les macarons s'étalent à la cuisson) sur une plaque recouverte de papier cuisson, et faire cuire à four moyen (180 °C) jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur, environ 15 minutes.