

# Recette des macarons

---

## Les ingrédients pour la pâte:

- 100g d'amandes en poudre
- 120g de sucre en poudre
- 70g de blanc d'œuf
- Une pincée de sel
- 30g de sucre glace
- Colorant alimentaire en pâte

## Préparer la pâte :

Au début, préchauffez le four à 130°C.

Mélangez les amandes en poudre avec le sucre en poudre et passez au tamis.

Dans un autre saladier, battez le blanc d'œuf en neige avec le sel et ajoutez le sucre. Puis, battez 5 minutes.

Coloriez le blanc d'œuf avec une couleur préférée.

Après, mélangez délicatement le mélange d'amandes-sucre avec une spatule en trois parties sur le mélange blanc d'œuf.

*Il faut avoir une consistance ferme, ils doivent être visqueux.*

Après ça, mettez la pâte dans une poche à douille et faites des petits tas (3cm) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Puis, laissez reposer les macarons pendant 30-60 min.

### **Conseil :**

*Si les macarons ont une peau dure, ils sont prêts pour le four.*

## Faire cuire au four :

Enfournez les macarons pour 15-17 minutes.

*Bon appétit!*