

les recettes d'Alice

Macarons à la rose



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



13 minutes



Facile

INGREDIENTS

200 gr de poudre d'amande
200 gr de sucre glace
2 fois 80 gr de blancs d'œufs
8 cl d'eau

1 pot de confiture de rose
200 gr de sucre en poudre
colorant rose

MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille 1 cul de poule 1 thermosonde 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

1- Mixer ensemble la poudre d'amande et le sucre glace 3 min.
2- Dans une casserole mettre le sucre et un peu d'eau et chauffer le tous à 100°. Au batteur monter 80 gr de blancs en neige. Pendant ce temps monter la température du sucre à 110° et verser ce sucre en filet sur les blancs montés et faire refroidir sans cesser de battre.
3- Dans un cul de poule mettre le mélange mixé et ajouter 80 gr de blancs d'œufs, 3 gouttes de colorant, mélanger puis ajouter les blancs montés et macaronner soigneusement. Remplir la poche et dresser les macarons sur du sulfuré. Laisser croûter 45 min et cuire à 145° 13 min. Décoller les macarons et garnir de confiture.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut conserver les macarons dans une boîte au frigo plusieurs jours.

Alice Délice

