

MACARONS

Nom du plat:

Macaron

Région:

Cormery
(Centre, Indre – et – Loire)

Curiosités:

la meilleure pâtisserie pour manger des macarons est Ladurée. Elle est située dans Champs – Elysées, VIII arrondissement de Paris



Ingrédients: pour 30 macarons

Pour la meringue:

- 200 gr Sucre glacé
- 200 gr Sucre semoule
- 150gr Blanc d' oeufs
- 50 ml Eau
- 200 gr Farine d'amandes
- Colorant alimentaire

Pour farcir:

- 2 Citrons
- 4 Jaune d' oeufs
- 120 gr Sucre semoule
- 120 grBeurre

Préparation:

C'est un gâteau à base de meringues, obtenu par un mélange d'albumen d'oeuf, une pincée de sel, farine d'amandes et sucre glace. Le macaron est farci avec crème ganache, confiture ou crèmes différentes et refermé par deux coques.

Mes impressions:

Je ne ai pas encore goûté les macarons mais je pense qu'ils sont très bons et très raffiné