

Les macarons du mariage de Louis XIV



Le petit matériel



un saladier et
une grande cuiller
en bois



une plaque de
cuisson et du
papier sulfurisé

La liste de courses pour une trentaine de macarons

- 70 grammes de blancs d'œuf (soit le blanc de deux gros œufs ou trois petits)
- 140 g de sucre
- 185 g de poudre d'amande
- (facultatif) 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose

1



Dans un saladier, mélange le sucre et la poudre d'amande. Creuse un puits au milieu. Verses-y l'eau de fleur d'oranger ou l'eau de rose si tu veux parfumer tes macarons.

2



Ajoute les blancs (non battus) dans le puits et mélange jusqu'à obtenir une belle boule de pâte bien lisse.



3



Recouvre la plaque du four de papier cuisson et préchauffe le four à 180°C. Verse une goutte d'huile dans la paume de tes mains pour éviter que la pâte ne colle. Forme entre tes mains des noix de pâte et aplatis-les doucement sur la plaque.

4



Enfourne pour 15 à 20 minutes. Attention, il ne faut pas laisser colorer les macarons si tu veux qu'ils restent moelleux. Surveille la cuisson et sors les macarons dès qu'ils commencent à blondir.



Ces macarons firent les délices de Louis XIV et Marie-Thérèse d'Autriche lors de leur mariage à Saint-Jean-de-Luz le 6 juin 1660.



Envoie-nous les photos de tes réalisations à :
editions@albaverba.fr !

