Macarons

Ah les délicieux macarons de Patricia !
Macarons - 25 g sucre semoule - 100 g sucre glace - 125 g d’amandes en poudre - 2 blancs d’œufs - ½ cuillère à café de jus de citron - quelques gouttes d’arôme d’amande amère.

Préchauffer le four Th 5 - 150 ° Dans un saladier monter les blancs en neige avec ½ cuillère à café de jus de citron. Ajouter le sucre semoule – Continuer à battre. Ajouter à ce mélange, délicatement, avec une spatule, le sucre glace, la poudre d’amande, l’arôme d’amande amère. Travailler cette pâte pendant quelques minutes jusqu’à ce qu‘elle forme le ruban quand on soulève la spatule. Verser la pâte dans une poche à douille de 8 mm d’ouverture et former des tas d’environ 4 cm de diamètre sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Laisser sécher 1/2h (dans un endroit ventilé ou dehors s’il y a du Mistral c’est l’idéal) avant de faire cuire, pour qu’une petite croute se forme sur le dessus. Enfourner et faire cuite 15 à 17 mn Th 5 – 150 ° Surveiller la cuisson .

Sortir du four.
Le + de Patricia : à la sortie du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisée sur un torchon humide et détacher les macarons avec une spatule.