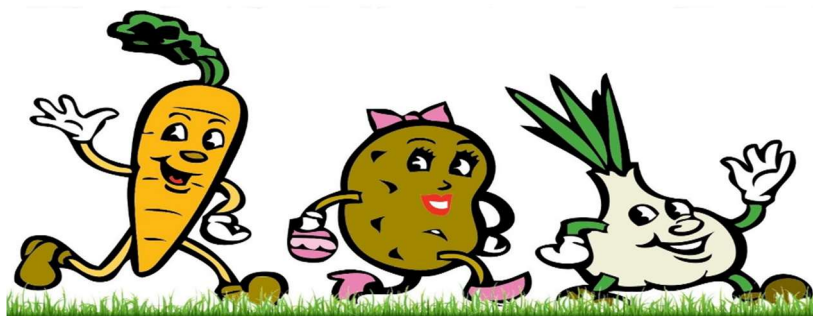




lesjardiniersduvaldauthion.fr

Macarons d'Amiens



Ingrédients (pour 12 macarons)

- 110 g d'amandes en poudre
- 1 blanc d'œuf
- 15 g de compote de pommes
- 15 g de miel
- 70 g de sucre roux

Réalisation :

Dans un saladier, mélanger le blanc d'œuf avec le miel, la compote de pommes et le sucre roux.

Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.

Dans la recette initiale, il faut former un boudin de cette pâte que l'on place dans du film alimentaire et qu'on entrepose durant 2 h au réfrigérateur. Puis on sort le boudin et on le coupe en tranches.

Pour ma part, j'ai suivi la recette et j'ai pesé des portions de 20 g que j'ai mises au fond d'empreintes à mini-muffins puis tassées.