

*Pâtes*

# Appareil à macarons de mercotte


**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**222**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour  
l'appareil à macarons**

110 g **Sucre glace**  
 60 g **Amande(s) en  
poudre**  
 45 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 15 g **Sucre semoule**  
 1 **Colorant**  
 5 goutte(s) **Jus de citron**  
 1 pincée(s) **Sel**

**Étape 1**

## Préparation de l'appareil à macarons

- 1 Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes dans un mixeur. Puis verser le mélange dans un récipient.
- 2 Verser les blancs d'œuf à température ambiante dans le bol d'un batteur. Ajouter une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet.
- 3 Commencer à battre les blancs à vitesse lente, puis augmenter progressivement la vitesse.
- 4 Quand les blancs commencent à monter, ajouter le sucre semoule et continuer à battre. Verser un peu de colorant alimentaire dans la préparation tout en mélangeant.
- 5 Enlever le fouet du batteur et le remplacer par la feuille.
- 6 A défaut de cet instrument, utiliser une maryse.
- 7 Verser le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace dans les blancs en neige. Mélanger à vitesse très lente jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- 8 Stopper le robot et racler les bords du bol à l'aide d'une maryse pour finir de la mélanger. La pâte doit avoir la texture d'un ruban.