|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | |  | | --- | | **Macarons** | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | fiche3_gauche | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [fiche490](javascript:var%20fen=window.open('/world/cuisine/boitearecettes/ecarte.asp?RecetteID=490','top','status=0,toolbars=0,top=10,left=195,height=450,width=410');) | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Couverts 4 | Préparation 30mn | Cuisson 15mn | | Prix de revient raisonnable | Lieu d'origine France | Difficulté Difficile | | | | ***Ingrédients :*** [Pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) à [macarons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-315/macaron.html):  2 petits blancs d'[oeuf](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html) (50g)  20g de sucre  Quelques gouttes de [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) de [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html)  Quelques gouttes de colorant rouge  100g de sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html)  50g de poudre d'[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html)   Garniture:  1 petit pot de marmelade d'agrumes (125g)  1 pomelos rose  2 [oranges](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) sanguines  ***Recette :*** Bien mélanger le sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) et la poudre d'[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html).  Monter les blancs en neige au fouet électrique.  Ajouter deux à trois gouttes de [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) de [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html), les 20g de sucre puis quelques gouttes de colorant rouge.  Puis, à l'aide d'une spatule, mélanger avec la poudre d'[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html) et le sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) (la préparation doit être brillante).  Dresser à l'aide d'une poche sur plaque et feuille sulfurisée en forme de coeur.  Faire un dessus et un dessous.  Cuire dans le four à 150°C pendant 15 min.  A la sortie du four, mettre un petit verre d'eau entre la plaque et la feuille pour stopper la cuisson.  Peler les pomelos et les [oranges](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) à vif à l'aide d'un petit couteau.  Prélever les suprêmes (chair entre les membranes).  Après refroidissement, prendre un coeur, étaler deux cuillères de marmelade d'agrumes.  Ranger en forme de coeur les tranches d'agrumes, ajouter l'autre demi-coeur nappé à l'intérieur de marmelade pour adhérer aux agrumes.  Servir frais. | | |