

BONNE FÊTE,  
MAMAN!

BONNE FÊTE,  
PAPA!

# Les macarons fondants

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients

- 200 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre en poudre
- le zeste d'un citron jaune
- le zeste d'un citron vert
- 2 blancs d'œuf
- du sucre glace

RECETTE  
SANS GLUTEN



TROP MIGNONS,  
CES MACARONS!



**1** Allume le four à 180 °C (th. 6). Couvre la plaque de papier cuisson. Mélange la poudre d'amande et le sucre en poudre dans un saladier.



**2** Après avoir battu les blancs d'œufs en neige, ajoute-les délicatement, avec les zestes, à la poudre d'amande sucrée. Mélange bien le tout.



**3** Mouille-toi légèrement les mains. Avec la pâte, façonne des boules de 3 cm de diamètre environ. Roule-les ensuite dans le sucre glace.



**4** Répartis les boules de pâte sur la plaque en les espaçant. Mets au four 15 minutes. Laisse bien refroidir tes macarons avant de les déguster !