

## MACARONS DE ST JEAN DE LUZ A LA PISTACHE



Ingrédients (pour 40 macarons) :

140 g de blancs d'œufs

280 g de sucre

400 g de poudre d'amande

1 cs de pâte de pistache

- Préchauffer le four Th 6 (180°C).
- Mettre tous les ingrédients dans une terrine et mélanger avec les doigts.
- Prélever l'équivalent d'une grosse cuillère à café de pâte et la rouler entre vos mains huilées pour former une boule.
- Déposer les boules sur une plaque anti-adhésive en les espacant de 4-5 cm.
- Faire cuire individuellement les plaques dans le four thermostat 6 (180 °C) pendant 15 minutes sans chaleur tournante.
- Les macarons se conservent sans problème quelques jours dans une boîte en fer.