

La Marmite de Claude

MACARON POITEVIN

INGRÉDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

*250 g de poudre d'amandes
200 g de sucre semoule
2 œufs (uniquement les blancs)
Sel*

RECETTE

Mélanger la poudre d'amandes aux 2 blancs d'œufs montés en neige très ferme, puis ajouter le sucre, une pincée de sel et bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Faire des petits tas de pâte sur une plaque à four garnie d'un papier sulfurisé. Cuire à four doux (160°) 18 minutes. Laisser refroidir.