

Lors de cet atelier, il nous restait un blanc d'œuf donc nous avons décidé de l'utiliser en faisant des macarons ou plutôt des petits rochers aux amandes voici donc brièvement la recette

Rocher aux amandes



1 blanc d'œuf
50 gr de sucre
50 gr d'amandes en poudre
Le zeste d'un agrume

Mélanger tous les ingrédients.

Râper finement le zeste d'orange l'incorporer au mélange

Vous pouvez ajouter de la poudre d'amandes pour que la pâte soit plus ferme.

Recouvrir la plaque du four de papier cuisson beurré et faire des petits tas grâce à une cuillère à soupe.

Cuire dans un four à 150° jusqu'à ce que les rochers aient une belle couleur.