Macarons bretons

Difficile | 30 macarons env.

Prép : 2h

Cuisson : 10-15 min

Macarons bretons

1.Coques

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min • 100 g de sucre glace 100 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre en poudre • 25 ml d'eau

Préparez votre tant pour tant en le mixant finement.
Préparez votre meringue italienne.
Macaronnez votre pâte.
Puis dressez vos coques sur vos gabarits, à l'aide d'une poche à douille.
Faire cuire 10 min à 160°C.
Laissez refroidir vos coques.

2.Caramel au beurre salé

1 pot de caramel au beurre salé

A l'aide d'une petite cuillère, garnir les coques à macarons de caramel.

Réservez au frais 24h min.