



RECETTE DE MACARONS

*Pâtisserie chocolaterie LESAGE
Mr Sébastien Lesage
8 place Jean Jacques Rousseau
74100 Annemasse
Tél : 04.50.92.11.38
E-mail : sebastien@patisserie-lesage.com
www.patisserie-lesage.com*

RECETTE DE MACARONS

INGREDIENTS :

250 g de sucre semoule
65 g eau
90 g blancs d'œufs

250 g poudre d'amande
250 g sucre glace
90 g blancs d'œufs

Cuisson 150°C pendant 14 minutes

GARNITURE CHOCOLAT :

250 g crème liquide
25 g miel
25 g beurre

235 g chocolat noir
85 g chocolat lait

GARNITURE CITRON :

250 g jus de citron
300 g sucre
350 g œufs
300 g beurre