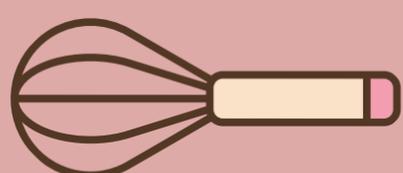
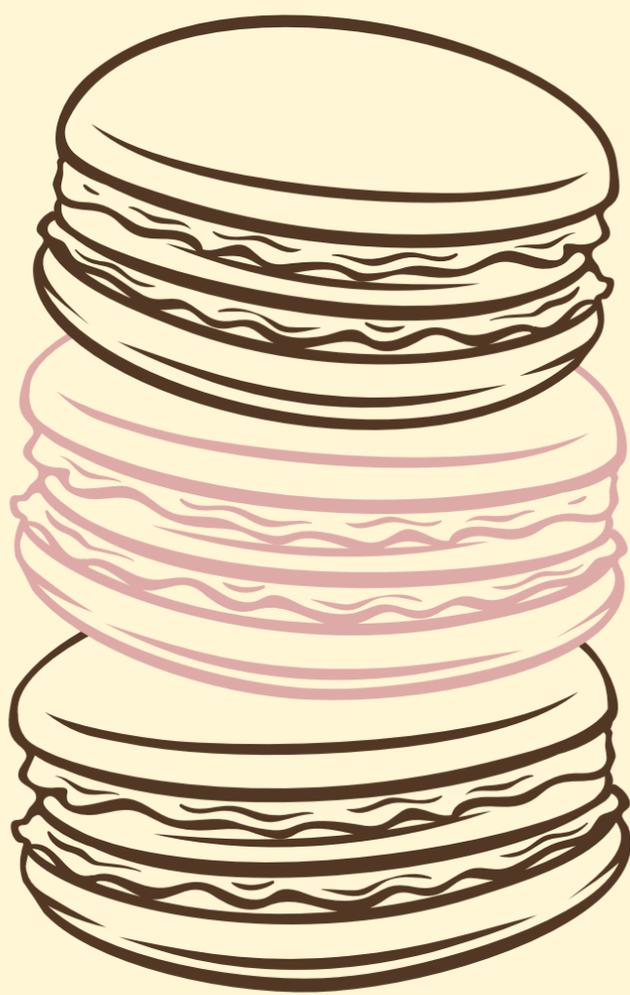


# Le Macaron Classique

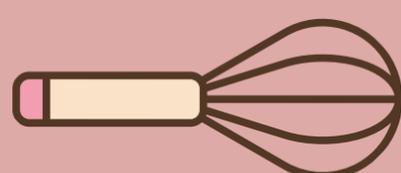
Un pilier de la culture française avec une saveur riche et une histoire riche

## L'histoire

Alors que l'époque d'origine du macaron français est indéfinie, ils sont devenus un dessert célèbre en France en 1972. Deux religieuses appelées les "sœurs macarons" vendue des macarons pas de saveurs ou de garnitures spéciales pour payer leur logement. Le macaron actuel n'a été fabriqué que dans les années 1830



## Recette

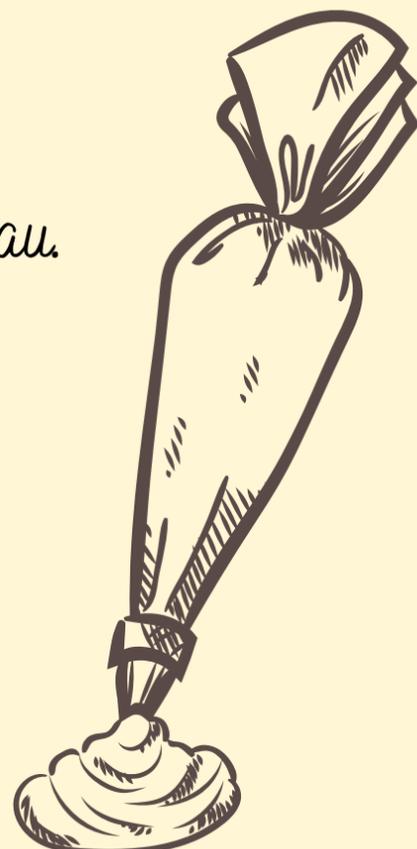


comment faire des macarons classiques

### Ingrédients

farine d'amande, sucre, blancs d'œufs, vanille, garniture à la vanille

- 1 Mélanger les ingrédients secs (fouet)
- 2 Battre les œufs pics mous. Ajouter de la vanille.
- 3 Mélanger l'ingrédient sec.
- 4 Acheminer les macarons sur un plateau.
- 5 Laisser reposer demi-heure.
- 6 Cuire à 325 degrés pour dix minutes.
- 7 Faire garniture à la crème à vanille.
- 8 Assembler des macarons. Voilà!



### Sources:

<https://frenchaffair.com.au/history-of-macarons/>

<https://www.aheadofthyme.com/2017/02/classic-french-macaron-with-vanilla-buttercream-filling/>