

*Insigne de nos fleurines*



*Mathilde et Morgan PEYRE*

*La petite touche de Mathilde et Morgan pour la douceur*  
(philadelphia)

\*\*\*\*\*

250 g de poudre d'amande  
250 g de sucre glace  
180 g de blanc d'oeuf  
250 g de sucre semoule  
7,5 Cl'eau  
Colorant alimentaire  
1 botte de ciboulette  
2 tranches de pain d'épices  
1 sachet de pralin  
100 g de roquefort Gabriel Coulet Petite Cave

Ingrédients

## Recette

Cuire le sucre et l'eau à 118°. Verser sur 90 g de blanc en neige et battre jusqu'à ce que le mélange devienne tiède. Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Verser 90 g de blanc d'oeuf sur le mélange amande/sucre, puis incorporer le mélange blanc en neige. Ajouter 1 goutte de colorant alimentaire. Coucher les macarons sur une plaque. Cuire à 150° pendant 14 min.

Mélanger en battant le fromage préalablement écrasé avec du philadelphia. A l'aide d'une douille, garnir les macarons. Réduire les tranches de pain d'épices en chapelure après les avoir grillées, Rouler les macarons dans la chapelure de pain d'épices, dans la ciboulette finement hachée, dans le pralin, à votre goût