

## Gâteau aux macarons

Pour 4 personnes.

8 ou 10 gros macarons, plus 6 ou 7 tout petits, 4 œufs, 150 g d'amandes douces, 4 cuillerées de sucre, zeste d'une orange, sucre glace ou sucre mélangé avec du sucre vanillé suivant goût, plus 100 g de sucre et un peu d'eau parfumée.

Battre les jaunes d'œufs avec les quatre cuillerées de sucre pour obtenir un mélange mousseux, Ajouter le zeste d'orange râpé, les macarons (les gros) écrasés, les amandes bien pelées et écrasées à la machine de préférence. Puis, pour terminer, mettre les blancs montés en neige ferme. Pour qu'ils montent bien, se rappeler qu'il faut mettre une pincée de sel dans le fond du bol.

Verser le mélange dans un moule bien beurré et enfourner à four moyen pendant 45 minutes. Laisser refroidir. Pendant ce temps, mettre les 100 g de sucre dans un verre d'eau sur le feu. Ajouter un parfum (rhum, cognac) et laisser blondir. A ce moment-là, passer les petits macarons dans ce mélange et les faire sécher sur un papier. Garnir le gâteau de sucre, de macarons et d'amandes.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.