

Recette des macarons

Le macaron est une petite pâtisserie ronde et moelleuse *-et non pas un biscuit sec -*, d'environ trois à cinq centimètres de diamètre, et qui est apparu en Europe au Moyen-Âge.

Il existe deux sortes de macarons :

- **Le macaron dit « Gerbet »** : inventé par Monsieur Gerbet, et qui apparaît à la fin du XIXe siècle. C'est le « macaron parisien », lisse avec une ganache fondante au milieu (il peut être enrichi, entre les deux coques du macaron accolées, de confiture, de compote, de liqueur, de crème au beurre...). Sa recette dérive de la meringue ; les ingrédients sont du sucre glace, de la poudre d'amandes et des blancs d'œufs montés avec un peu de sucre en poudre.

- **Le macaron traditionnel à l'ancienne**

« Craquelé sur le dessus et fondant à l'intérieur » - dont le macaron de Réau. Né en 1968 à Rebais (Abbaye de la Butte de Doux 77), la petite pâtisserie ronde deviendra en 1993, « le Macaron de Réau » lorsque la famille s'installera au village de Réau (à 10 km de Melun 77).

Le macaron à l'ancienne se fabrique avec du sucre, du blanc d'œuf et de la poudre d'amande. « Il faut savoir que le macaron est l'une des pâtisseries qui va défier toutes les règles de la pâtisserie ! » explique **Régis**.

Les macarons se conservent 21 jours (dans une boîte hermétique) dans le bas du réfrigérateur. Ils peuvent également se conserver au congélateur.