

# Macarons à la poudre de feuilles de figuier

## Ingrédients

20 g de poudre de feuilles de figuier  
95 g de poudre d'amande  
55 g + 90 g de sucre en poudre  
110 g de blancs d'œufs (= environ 4 œufs)

## Préparation

Préparer un mélange avec la poudre de feuilles de figuier, la poudre d'amande et 55 g de sucre.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis, quand ceux-ci sont bien battus, les saupoudrer des 90 g de sucre : ils vont alors se lisser et s'affermir. Arrêter alors de battre.

Avec une cuiller en bois, incorporer délicatement et progressivement, par petites doses, le mélange poudre de feuilles + poudre d'amandes + sucre.

À l'aide d'une petite cuiller, déposer des petits tas de la grosseur d'une noix sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15-20 minutes à 150 °C en surveillant la cuisson.

Les macarons doivent à peine brunir ; ils durciront en refroidissant tout en restant tendres à l'intérieur.

**Recette : adaptée de Bernard Bertrand**