

Le macaron



Le macaron est un petit gâteau de forme arrondie. Il mesure 3 à 5 cm de diamètre. C'est la spécialité de plusieurs villes françaises comme Amiens, Chartres ou encore Saint-Emilion. La recette du macaron varie selon les villes.

Pour fabriquer un macaron, il faut les ingrédients de base suivants : de la poudre d'amande, du sucre et des blancs d'œufs. Le macaron a des couleurs et des parfums différents. Généralement, le macaron rose est à la fraise ou à la framboise. Le macaron beige est à la vanille. Le macaron marron est au chocolat ou au café. Le macaron jaune est au citron. Mais depuis quelque temps, le macaron peut avoir deux parfums différents. Le poire-orange et le praliné-pistache sont les plus appréciés.

d'après www.podcastfrançaisfacile.com