

Bon et rond... comme un macaron !

As-tu déjà goûté un macaron ? C'est un petit gâteau rond de toutes les couleurs : il peut être rose, orange, marron, jaune, rouge ou vert ! Le roi Louis XIV en a même reçu en cadeau de mariage et on raconte que Marie-Antoinette les adorait. Aujourd'hui, c'est un cadeau qu'on aime offrir pour les fêtes de fin d'année. En France, on peut acheter les macarons dans les boulangeries ou dans des magasins spécialisés qui ne vendent que des macarons ! Il y a même en France un « Jour du macaron » le 20 mars. On peut dire que c'est la star de la pâtisserie française !

La recette des macarons au chocolat, s'il vous plaît !

Temps de cuisson¹ : 12 minutes

Temps de préparation : 30 à 40 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients pour 16 petits macarons

Pour la pâte :

– 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao

– 250 g de sucre glace²

– 1 pincée de sel

– 125 g de poudre d'amandes³

– 3 blancs d'œufs

Pour la crème :

– 70 g de chocolat noir à 55 % ou 70 % de cacao

– 1 cuillère à soupe de crème fraîche

Préparation

Etape 1 :

Tout d'abord, préchauffer le four à 180°C.

Ensuite, mettre le chocolat en petits morceaux dans un bol et faire fondre au bain-marie⁴.

Dans un autre bol, mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes avec une cuillère en bois. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.

Etape 2 :

Battre les blancs d'œufs en neige⁵.

Les ajouter à la préparation.

Ajouter le sel et continuer de battre la pâte.

Etape 3 :

Mettre une feuille de papier sulfurisé⁶ sur une plaque⁷.

A l'aide d'une cuillère à café, faire 32 petits ronds d'environ 4-5 cm. Faire cuire au four pendant 12 minutes.

Etape 4 :

Pendant ce temps, préparer la crème. Pour cela, mélanger le chocolat fondu et la crème fraîche.

Mettre un peu de crème sur la moitié du macaron et ajouter l'autre moitié du macaron.

Et voilà, 5 minutes plus tard, ils sont à déguster ! C'est délicieux !



1 la cuisson das Backen – 2 le sucre glace Puderzucker – 3 la poudre d'amandes gemahlene Mandeln –

4 le bain-marie das Wasserbad – 5 battre les blancs d'œufs en neige Eiweiß zu Schnee schlagen –

6 le papier sulfurisé Backpapier – 7 une plaque ein Blech

Exercices

I – Des images ... Retrouve les mots de la recette.

Pour la recette des macarons, il faut ...



II – Salade de mots – Trouve la traduction des mots suivants dans la grille.

Q	C	A	C	A	O	L	A	T	Q	Z	Q	Z
A	D	F	D	F	D	F	A	R	I	N	E	F
F	O	N	D	R	E	D	D	H	Y	N	J	M
D	H	E	S	E	D	A	J	O	U	T	E	R
F	P	R	É	C	H	A	U	F	F	E	R	S
X	Â	F	H	E	F	X	S	D	G	J	T	T
B	T	A	I	T	M	F	S	X	U	I	Q	U
U	E	J	O	T	N	Z	E	C	Y	A	D	E
C	A	N	É	E	M	É	L	A	N	G	E	R
H	C	B	A	T	T	R	E	L	W	H	T	E

1. Kakao _____
2. Mehl _____
3. einfügen _____
4. Teig _____
5. mischen _____
6. schmelzen _____
7. Rezept _____
8. vorheizen _____
9. schlagen _____
10. Salz _____

III – A toi ! Réponds aux questions.

1. Quel est ton gâteau préféré ? Donne la recette.
2. Quels sont les gâteaux que vous mangez pour les fêtes de fin d'année ?

Solutions

I – Des images ... Retrouve les mots de la recette.

Pour la recette des macarons, il faut ...



un four



une cuillère en bois



un bol



une cuillère à café



de la crème fraîche



du sucre



des œufs



du chocolat

II – Salade de mots – Trouve la traduction des mots suivants dans la grille.

Q	C	A	C	A	O	L	A	T	Q	Z	Q	Z
A	D	F	D	F	D	F	A	R	I	N	E	F
F	O	N	D	R	E	D	D	H	Y	N	J	M
D	H	E	S	E	D	A	J	O	U	T	E	R
F	P	R	É	C	H	A	U	F	F	E	R	S
X	Â	F	H	E	F	X	S	D	G	J	T	T
B	T	A	I	T	M	F	S	X	U	I	Q	U
U	E	J	O	T	N	Z	E	C	Y	A	D	E
C	A	N	É	E	M	É	L	A	N	G	E	R
H	C	B	A	T	T	R	E	L	W	H	T	E

1. Kakao cacao
2. Mehl farine
3. insérer ajouter
4. pâte
5. mélanger
6. fondre
7. recette
8. préchauffer
9. battre
10. sel

III – A toi ! Réponds aux questions.

individuelle Lösungen