



Exquis macarons de Nancy

Catherine de Vaudémont, fille du duc Charles III et abbesse de Remiremont, fonda la communauté bénédictine des Dames du Saint-Sacrement de Nancy. Ne pouvant manger de la viande, elle ne supportait que la pâtisserie et le chocolat.

Deux de ses religieuses, Marguerite Gaillot et Marie-Elisabeth Morlot, eurent l'idée de confectionner une friandise qui non seulement régala leur supérieure, mais aida la communauté à subvenir à ses besoins lorsque le décret d'avril 1792 supprima les congrégations.

Les sœurs trouvèrent alors refuge chez le docteur Gormand, médecin de la communauté, domicilié rue de la Hache (qui deviendra bien plus tard la rue des Sœurs-Macarons) et commercialisèrent leurs macarons.

Un mélange de blancs d'œufs, de sucre et d'amandes, une forme plate, ronde et craquelée, une texture moelleuse : depuis la fin du XVIII^e siècle, rien n'a changé de la recette d'origine. Nicolas Genot, qui a repris la boutique La Maison des sœurs Macarons, les produit toujours avec un soin d'artisan ■

LA RECETTE

Macarons de Nancy

Pour 4 : 150 g d'amandes en poudre, 270 g de sucre, 3 blancs d'œufs, 1/2 verre d'eau.

Préchauffez le four à 180°C (th. 7).

Dans le saladier, mélangez la poudre d'amandes, 200 g de sucre et les blancs d'œufs.

Dans la casserole sur feu doux, mettez le reste de sucre avec un peu d'eau. Avant qu'il ne prenne en caramel, versez le mélange sur l'appareil. Mélangez bien. Déposez la pâte par petites boules sur du papier sulfurisé, sur la plaque du four. Enfournez 3 à 4 min.