

## Le matériel indispensable pour confectionner les macarons

*1 poche à douille*

*1 douille lisse (diamètre 7 minimum)*

*1 balance de cuisine*

*Du papier sulfurisé (ou tapis silicone de type Silpat)*

*Deux plaques à pâtisserie (style « Tefal » ou perforées)*

*1 robot mixeur (ou blender)*

*1 batteur électrique*

*1 passoire fine ou un tamis de cuisine*

*1 carafe ou un récipient haut et évasé*

*1 spatule (ou maryse) souple*

*Des grands saladiers ou « cul-de-poule »*