



## Les macarons au miel :

Vous aurez besoin de :

400 gr de farine, 500 gr de miel, 250 gr de beurre, 4 oeufs, 2 dl de rhum

Verser la farine dans une terrine, former une fontaine, y verser les oeufs et mélanger.

Dans un poêlon, faire fondre doucement le beurre, ajouter le miel et bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture liquide.

Incorporer ce mélange à la farine et remuer pour obtenir une pâte homogène. Verser le rhum.

Découper la pâte en morceaux ronds et les placer sur une plaque huilée. Cuire au four 10 minutes.

**Bon appétit !**

