Pour les coques :

3 blancs d'oeufs (séparés de puis 2-3 jours)

130g de poudre d'amande

130g de sucre glace

100g de sucre en poudre

Pour les coques

Etaler les poudres sur une plaque de cuisson et passer au four 15 min à 150°

 mixer finement le sucre et la poudre d'amande au couteau du robot puis passer au tamis

 monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en poudre petit à petit jusqu’à formation du « bec d’oiseau » et ajouter le colorant à la fin

 ajouter la poudre amande sucre glace petit à petit en pluie dans les blancs puis mélanger délicatement en soulevant des parois vers l'intérieur avec une maryse

 verser la pâte dans une poche à douille, puis faire des petits tas de pâte sur une plaque en silicone ou du papier sulfurisé

 je ne laisse pas crouter les coques, mais bon après c’est à votre appréciation personnelle… je les cuit 22 min à 120°(le temps et la température de cuisson dépendent de votre four, à vous de trouver la bonne mesure)