

**Macarons noisette de Christophe Felder**



300 g de noisettes entières + 40 g pour la déco  
300 g de sucre  
1 c. à c. de cannelle en poudre  
1 c. à c. de vanille liquide  
5 blancs d'œuf

Hachez grossièrement les noisettes au couteau (je les ai passées rapidement au mixer, sans insister pour qu'elles ne soient pas réduites en poudre).

Dans un saladier en inox, mettez le sucre, la vanille, la cannelle et les blancs d'œuf. Ajoutez les noisettes hachées. Remuez énergiquement l'ensemble au fouet.

Placez ensuite le saladier sur une casserole d'eau frémissante remplie à mi-hauteur pour faire un bain-marie.

Faites chauffer sur feu doux en remuant énergiquement le mélange avec une spatule. Il faut que ce mélange atteigne une température de 65° (il doit être assez chaud au toucher) sans durcir, la pâte doit rester liquide sans pour autant s'étaler.

Retirez alors le saladier du bain-marie et placez-le dans un récipient plus grand rempli d'eau très fraîche.

Préchauffez le four à 170°.

Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie (ou placez dessus une feuille de silicone). A l'aide d'une cuillère à café, déposez sur la plaque des petits tas de pâte de 3 cm environ de diamètre, bien espacés.

Placez au centre de chacun une noisette entière, puis enfournez la plaque pendant 10 à 15 mn.

Laissez refroidir quelques instants avant de les décoller à l'aide d'une spatule.