

## Macarons moelleux



pour 20 biscuits environ

- 2 **blancs d'oeufs**
- 1 pincée de **sel**
- 175 g d'**amandes en poudre**
- 50 g de **farine**
- 150 de **sucre en poudre**
- 2 gouttes d'**extrait d'amande amère** ou 2 gouttes d'extrait concentré de fleur d'oranger (en magasin bio)
- 1 pointe de couteau de **colorant en poudre** (facultatif)
- **sucre glace** pour enrober

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, fouettez les blancs. Dès qu'ils commencent à prendre, versez doucement le sucre afin de former un appareil à meringue. Lorsque ce dernier est bien lisse et brillant, incorporez la farine, le sel et les amandes en poudre en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez l'extrait d'amande amère ou de fleur d'oranger. Ajoutez éventuellement le colorant en poudre. Mélangez à nouveau en soulevant la masse. Réfrigérez 1h pour que la pâte soit plus facile à travailler.

Pour le façonnage des biscuits, formez de petites boules de pâte de 2,5 cm de diamètre environ. Roulez-les ensuite dans un plat creux ou un bol rempli de sucre glace. Faites passer les boulettes d'une main à l'autre pour retirer l'excédent de sucre. Pour ce travail j'enfile des gants en vinyle ou en latex, cela m'évite d'avoir la pâte qui colle aux doigts dès la troisième boulette. Disposez au fur et à mesure les boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2 cm et en les aplatissant légèrement avec la paume de la main.

Enfournez pendant 10 min à 180 °C ; les macarons doivent à peine colorer. Ils paraissent mous en sortant du four, mais une fois refroidis, ils seront croquants à l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur. Si vous les cuisez plus, ils seront trop durs. Ils se conservent sans problème pendant plusieurs jours, vous pouvez les préparer en grande quantité si vous comptez en offrir.

## Chocolate crinkles



pour environ 30 biscuits

60 g de **chocolat noir à 70% de cacao**  
20 g d'~~huile neutre~~ de beurre (c'est meilleur, rien à faire)  
1 (petite) c.c. de ~~café soluble~~ type Nes (imperceptible au goût)  
60g de ~~cassonade~~  
1 c.s. de sucre vanillé 1 bonne pincée de vanille en poudre  
3 c.s. de **golden syrup** (ou sirop de glucose)  
**2 blancs d'oeufs**  
140 g de **farine**  
~~80~~ 60g de **sucre glace**  
~~30~~ 15g de **cacao en poudre non sucré** (Van Houten)  
1 ~~1/4~~ c.c. de **levure chimique**  
1 pincée de **fleur de sel**  
50 g de **sucre glace** pour l'enrobage

Faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux, selon votre méthode préférée (casserole, bain marie, micro-ondes...). Hors du feu, ajoutez la vanille et le golden syrup. Laissez tiédir puis ajoutez les blancs d'oeufs en mélangeant vigoureusement l'appareil (lequel devient assez visqueux, c'est normal).

Tamisez la farine, le sucre glace, le cacao et la levure au-dessus d'un grand bol et transvasez dans le mélange chocolaté. Incorporez petit à petit avec une cuillère : au départ, la texture est très sableuse ; continuez à mélanger en grattant parois et fond jusqu'à disparition complète du mélange sec. La pâte devient épaisse et homogène mais ne forme pas une boule. Couvrez le récipient d'un film alimentaire et placez le tout au réfrigérateur environ 2h pour laisser la levure agir (c'est important, vos biscuits seront plus gonflés).

Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une ou deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Versez le sucre glace d'enrobage dans une assiette creuse ou un grand bol. Sortez la pâte du réfrigérateur. Prélevez l'équivalent d'une c.s. de pâte par biscuit et façonnez en boule de 3-4 cm de diamètre (comme dans la recette précédente, j'enfile des gants en latex ou en vinyle). Plongez les boules dans le sucre glace pour les enrober généreusement. Disposez ensuite sur les plaques de cuisson en veillant à les espacer d'au moins 5 cm (elles vont s'étaler à la cuisson). Enfourez et laissez cuire 8-9 minutes, le temps que la surface des biscuits se craquèle. Ils sont encore mous à la sortie du four, c'est normal. Laissez tiédir 2 minutes sur la plaque avant de laisser sécher les biscuits sur une grille.

<http://www.nataliakriskova.com/article-on-craque-pour-les-biscuits-craqueles-66649639.html>

