

Mes premiers macarons



Préparation :

Cuisson : **20 min**

Attente : **15 min**

30 min



Niveau : **Moyen**

D'après une recette de Ladurée...

Liste des ingrédients		(pour 20 macarons)
Poudre d'amande	140 g	
Sucre glace	125 g	
Sucre semoule	100g	
Blancs d'Oeuf	3	

Recette :

- Mixer au robot la poudre d'amande et le sucre glace jusqu'à obtenir une poudre fine. Tamiser.
- Battre les blancs en neige et incorporer **AU FUR ET A MESURE** le sucre semoule. Vos blancs sont prêts quand ils forment des "becs"
- Avec une spatule souple, incorporer délicatement aux blancs en neige votre mélange poudre d'amande-sucre.
- Sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé, et à l'aide de la poche à douille, faites des petits tas de 3 cm de diamètre.
- Tapoter légèrement la plaque pour que les macarons s'étalent un peu.
- Les laisser reposer ainsi 10 min.

Cuisson

- Préchauffer votre four thermostat 5 (160°)
- Enfourner les macarons et les laisser cuire 15 min ; il faut qu'une croûte se forme.
- Sortir la plaque et laisser refroidir doucement, sans y toucher (s'ils ne sont pas froids, vous risquez de casser vos coques en les détachant de la plaque)
- Garnissez ensuite vos coques avec une confiture, une crème de votre choix, du Nutella...

Astuces :

- C'est + facile si vous utilisez des blancs d'oeuf "vieillis" : séparez les jaunes des blancs plusieurs jours à l'avance puis conservez les blancs au froid. Ceci permet d'avoir des blancs plus "lisses"
- L'atmosphère de votre cuisine est très importante : les macarons n'aiment pas l'humidité. Préparez les donc plutôt le matin, sans faire d'autre cuisson dans la même pièce. Si c'est l'été et qu'il fait très chaud, ils risquent de monter de manière irrégulière, et vous n'y pouvez rien !