

Macarons de Nancy



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

250 gr de poudre d'amande
320 gr de sucre glace
4 blancs d'oeufs
3 gouttes d'extrait de vanille

MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur

1 poche à douille

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer le sucre glace et la poudre d'amande.
- 2- Ajouter au mélange l'extrait de vanille et les blancs grossièrement battus jusqu'à l'obtention d'une pâte dense et homogène.
- 3- Garnir la poche à douille de 8 mm de cette pâte, puis réaliser des disques réguliers de 2 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Tapoter légèrement le dessous de la plaque et laisser sécher 30 min.
- 4- Chauffer le four à 180°, enfourner puis baisser aussitôt à 150° et cuire 15 min.
- 5- Déposer ensuite la feuille de sulfurisé sortant du four sur un plan de travail légèrement humide pour arrêter la cuisson.

CONSEILS ET ASTUCES

Décoller ensuite les macarons. Ils se conservent 8 jours dans une boîte hermétique.

Alice Délice

