

Macarons d'Amiens



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 min
- ✓ **Cuisson** : 20 min
- ✓ **Repos** : 8 h

- ✓ **Ingrédients**
pour 8 personnes

- 250 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe de gelée d'abricot
- 1 cuil. à café de vanille en poudre
- 1 cuil. à café d'extrait d'amande amère
- 2 blancs d'œufs



- ✓ **Préparation** :

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande avec les sucres. Ajoutez le miel, le jaune d'œuf, la gelée d'abricot, la vanille en poudre et l'extrait d'amande amère.

Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange précédent. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez la pâte et laissez-la reposer au frais pendant 8 h.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Formez un boudin avec la pâte et découpez des rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur (ou faites des petites boules avec une cuillère à café).

Placez-les dans des moules à mini-muffins (ou directement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé).

Enfourez pour environ 20 min. Les gâteaux doivent prendre une couleur d'un blond doré.

www.audalacuisine.com