**Macarons croquants dehors, moelleux dedans**

Des biscuits aux amandes tout simplement irrésistibles. L'aspect craquelé, le croquant de la première bouchée, puis le moelleux et le fondant d'une pâte d'amande à coeur. 

**Pour 4 personnes :**

* Pour une vingtaine de biscuits :
* 2 blancs d'[oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29)
* 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 175 g d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) en poudre
* 50 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 150 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 2 gouttes d'extrait d'[amande](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) amère
* [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace pour enrober
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 10 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 85 mn

**Préparation Macarons croquants dehors, moelleux dedans**

**1**Dans un saladier, fouettez les blancs. Dès qu'ils commencent à prendre, versez doucement le sucre afin de former un [appareil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300082/appareil.shtml) 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](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300157/masse.shtml). Réfrigérez 1h pour que la pâte soit plus facile à [travailler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/108/travailler.shtml).

**2**Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). 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](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) 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.

**3**Enfournez pendant 10 minutes 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 un peu secs, ce serait dommage.

**Pour finir...** Ils se conservent sans problème pendant plusieurs jours, vous pouvez les préparez en grande quantité si vous comptez en offrir. Si vous n'aimez pas l'amande amère, remplacez cet arôme par un mélange de fleur d'oranger et de cannelle pour un biscuit aux accents résolument méditerranéens.