bonsoir ! remplir une poche a douille de 8mm et réaliser des disques de la taille d'1 perce de 2 € environ. tapoter doucement sous la plaque pour étaler la [pâte](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-pate/) et chasser d'éventuelles bulles d'air. laisser crouter pendent au moins30 mm :la [pâte](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-pate/) ne doit plus être collante au doigt . préchauffer le four a 140 ( th 4 - 5 ) ; enfourner a plaque de macarons pendant 14 a 15 mm a 140°; les sortir immédiatement et laisser couler un peu d'eau froide sous la feuille pour aider a décoller les macarons

je les mets dans le four thermosthat 160° pendant 16 minutes , sur 1 superposition de 3 plaques identiques sans les faire coquer (cf "www.chez Lorette ",cliquez à la table de L , chez qui j'ai pris 1 cours sur les macarons)

Moi, je les réussis plutôt bien d'après mes amis ! Ils en parleraient mieux que moi...  
Pour la cuisson, il faut les laisser "coquer", c'est-à-dire les laisser reposer 30 minutes sur votre feuille de cuisson avant d'enfourner à four préchauffé à 150°c pendant 20-25 minutes puis laisser refroidir avant de démouler.  
Bonne dégustation...

Lorsque la [pâte](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-pate/) est prête et que vous avez fait vos " petits tas", il faut laisser "croûter" à l'air libre puis faire cuire à four thermostat 5 (pour four à chaleur tournante) ou 6 pour four traditionnel. Il est important de laisser la porte du four entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois pour laisser la [vapeur](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-vapeur/) s'échapper.