# [Macarons aux noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315609/1369122004/macarons_aux_noisettes.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons aux noisettes  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 35 mn  |

**Pour 8 personnes :**    250 g de poudre de noisette    250 g de sucre glace    4 blancs d'oeuf    35 g de farine    2 cuillères à soupe de miel liquide    quelques gouttes d'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffez votre four à 180°C ou thermostat 6.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Dans un saladier, mettez la poudre de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml), faites un petit puits et dans celui-ci mettez le sucre glace, l’extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml), et la farine. Mélangez bien et refaites un petit puits en incorporant petit à petit les blancs d'œuf, puis ajoutez le miel. La pâte doit être très souple.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Mettez la préparation dans une poche à douille. Etalez une feuille de papier cuisson sur votre plaque ou une plaque anti-adhésive et déposez dessus des petites boules de 3 cm de diamètre environ. Vous pouvez aussi réaliser les macarons à l’aide d’une petite cuillère.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Placez au four et laissez cuire 15 à 20 minutes à 180°C. Vos macarons sont cuits lorsqu'ils seront légèrement dorés.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de l’amande ou de la noix de coco. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |