Macarons d’Amiens



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : | temps | 15 min |
| Temps de cuisson : | temps_cuisson | 20 min |
| Temps de repos : | p_repos |  |

Ingrédients :

* 250 g de poudre d’amandes
* 200 g de sucre en poudre
* 1 jaune d’oeuf
* 2 blancs d’oeufs
* 1 c. à soupe de miel
* 1 c. à soupe de gelée d’abricot ou de pomme
* 1 c. à café de vanille en poudre
* 1 c. à café d’extrait d’amande amère

Préparation :

Dans un saladier, mélangez la poudre d’amandes, le sucre, le miel, la vanille et le jaune d’oeuf. Incorporez ensuite les blancs d’oeufs puis la gelée d’abricot et l’extrait d’amande amère. Malaxez jusqu’à obtention d’une pâte ayant la consistance de la pâte d’amandes. Filmez-la et placez au frais pendant 8 heures.

Préchauffez le four th 5/6 (170°). Beurrez une plaque à pâtisserie.

Faites un boudin de pâte de 4 centimètres de diamètre puis découpez-le en petits palets de 2 centimètres d’épaisseur. Posez-les sur la plaque. Enfournez et faites cuire 20 min.

Sortez les macarons du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Servez en accompagnement d’une crème ou d’une mousse ou seuls avec du thé.