**Macarons de Nancy**



Pour 4 personnes

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : | temps | 20 min |
| Temps de cuisson : | temps_cuisson | 6 min |
| Temps de repos : | p_repos |  |

Ingrédients :

* 150 g d'[amande](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=8) en poudre
* 270 g de sucre
* 3 blanc d'oeufs
* 1/2 verre d'eau

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.7).

Dans le [saladier](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=268), mélangez la poudre d'[amandes](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=8), 200 g de sucre et les blancs d'oeufs.

Dans la [casserole](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=162) sur feu doux, mettez le reste de sucre avec un peu d'eau.

Versez le mélange sur [l'appareil](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=37) avant qu'il ne prenne en caramel. Mélangez bien.

Déposez la pâte par petites boules sur du papier sulfurisé, sur la plaque du four.

Enfournez pendant 3 à 4 min.