**Macarons moelleux**



[Agrandir la photo](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/358067/macarons-moelleux.jpg)

Recette proposée par [Magali Auneau](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/7014804/1331404567/magali_auneau/)

Petite astuce toute simple pour utiliser les 3 blancs d'œufs qu'il me reste après avoir confectionné des crèmes au chocolat. 

*
* [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)
*

**Pour 6 personnes :**

* 3 blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29%22%20%5Ct%20%22_blank),
* 1 tasse à thé de sucre en poudre,
* 1,5 tasses à thé d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) en poudre,
* 1 cuillère à café d'extrait d'[amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) amère
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 20 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 30 mn

*
* **Préparation**
*

**1**Préchauffer le four 170/180°C (thermostat 6) ou conserver le four allumé après avoir fait cuire vos crèmes.

**2**Mettre les blancs d'œufs dans un [cul de poule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300112/cul-de-poule.shtml) sur une casserole d'eau chaude sur feu moyen et y faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le sucre en mélangeant sans cesse. L'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) doit [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml), épaissir et devenir un peu mousseux.

**3**Ajouter la poudre d'amandes et bien mélanger, finir par incorporer l'extrait d'amande amère hors feu.

**4**A l'aide de deux cuillères à café, déposer des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.

**5**Faire cuire 20 minutes à four chaud, les macarons sont cuits lorsque les bords sont dorés. Laisser tiédir avant de les décoller. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) dans une boîte en fer 15 jours maximum.

Pour finir... Pas de poudre d'amande sous la main : changez pour la noix de coco.