

MACARONS D'AMIENS

Pour 20 macarons
Préparation : 10 min
Repos : 6-8 heures
Cuisson : 25 min



250 g d'amandes en poudre (si possible faite maison en mixant des amandes entières)
200 g de sucre blond de canne
1 grosse pincée de vanille en poudre
2 cuillères à soupe de miel
1 pincée de sel (pas dans la recette originale)
2 blancs d'œuf (environ 50 g)
1 cuillère à soupe de gelée confiture d'abricots (ou gelée de pommes ou de coing)
1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
20 amandes entières mondées

- 1 Dans un grand bol, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la vanille, la pincée de sel et le miel. Bien mélanger.
- 2 Ajouter les blancs d'œuf jusqu'à obtenir une pâte épaisse de la consistance de la pâte d'amande.
- 3 Incorporer en dernier lieu la confiture d'abricot et l'extrait d'amande amère puis mélanger de façon à obtenir une préparation homogène.
- 4 Filmer et réserver au frais pour 6-8 heures (une nuit pour moi).
- 5 Après le temps de repos au frais, préchauffer le four à 150°C (th 5) chaleur tournante.
- 6 Former un boudin de 4 cm de diamètre environ et découper des rondelles de 2 cm d'épaisseur ou bien alors, tasser des boules de pâte prélevées avec une cuillère dans des mini-moules à muffins ou à tartelettes beurrés (en silicone pour moi).
- 7 Déposer une amande au dessus de chaque "macaron".
- 8 Faire cuire pendant 25 min ou jusqu'à ce que les macarons soient bien dorés (pour que ça croustille).
- 9 Laisser refroidir avant de déguster ... avec un café.