



Les macarons de Nancy

recette

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

	2 blancs d'œuf		1 sachet de sucre vanillé
	100 g de poudre d'amandes		3 gouttes d'extrait naturel de vanille
	100 g de sucre glacé + 1 cuillère à soupe		

Préparation

1. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé et le sucre vanillé.
2. Battez les blancs d'œufs en neige souple puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.
3. Ajoutez l'extrait de vanille.
4. Tapissez des plaques à pâtisserie de papier sulfurisé et, à l'aide d'une poche à douille lisse ou de deux cuillères à café, disposez-y des petites noix de pâte de 4 cm de diamètre, en quinconce et bien espacées les unes des autres.
5. Humidifiez légèrement la surface de chaque macaron à l'aide d'un pinceau puis saupoudrez-les de sucre glace.

Cuisson

1. Préchauffez le four à 240 °C (th. 7) à chaleur pulsée.
2. Glissez les plaques au four, fermez la porte puis baissez la température à 150 °C (th. 5).
3. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.
4. À la sortie du four, faites glisser les feuilles de papier sulfurisé sur une grille et laissez les macarons refroidir avant de les décoller délicatement.