


Macarons à la crème

Voici une très ancienne recette puisque, déjà au XVII^e siècle, les macarons de Nancy étaient réputés.

Pour 10 macarons

 Préparation : 20 mn - cuisson : 22 mn

POUR LA PÂTE :

- 150 g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre en poudre
- 4 gouttes d'essence d'amande amère
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

POUR LA GARNITURE :

- 30 cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Dans une jatte, mélangez les amandes en poudre avec le sucre en poudre et l'essence d'amande amère. Incorporez 2 blancs d'œufs l'un après l'autre.

2. Battez les 2 autres blancs d'œufs avec le sel en neige ferme. Ajoutez le sucre vanillé en continuant à fouetter. Incorporez-les délicatement à la pâte en soulevant la masse à l'aide d'une spatule.


3. À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout de 2 cm de diamètre, posez 20 ronds de pâte de 4 cm de diamètre sur la plaque du four tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.

4. Mettez à cuire 10 minutes à four préchauffé (240°, th. 8). Baissez aussitôt la température (180°, th. 6) et

poursuivez la cuisson, porte légèrement entrouverte, pendant 12 minutes. Sortez la plaque du four et laissez refroidir les macarons. Décollez-les à l'aide d'une spatule et posez-les bien à plat.

5. Fouettez au batteur la crème fleurette sortant du réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et légère. Incorporez le sucre vanillé en continuant à fouetter. Étalez la crème sur le côté plat de 10 macarons et superposez les autres. Servez aussitôt.

Truc

 Dès la sortie du four, humidifiez légèrement la feuille de papier sulfurisé avec un peu d'eau pour conserver aux macarons leur consistance moelleuse.

