

MACARONS AUX NOISETTES

Ingrédients : 4 Blanc d'œufs
 250 gr de sucre
 320 gr de poudre de noisette

Préparation

- + Faire chauffer le four à 220°
- + Mélanger 4 blancs d'œuf avec les 250gr de sucre et les 320 gr de poudre de noisette
- + Poser un papier sulfurisé sur la plaque
- + Faire des petits tas sur le papier sulfurisé

Cuisson

- + Mettre au four environ 20 à 30 minutes (A surveiller en fonction du four Gaz ou Electrique)
- + Ne pas laisser trop longtemps au four pour ne pas que les macarons durcissent. (Le dessus doit être croustillant, le dessous tout mou et l'intérieur ne doit pas coller au couteau)

Dégustation

- + Attendre qu'ils refroidissent un peu et les manger tièdes, c'est encore meilleur pour la ligne !!!!!
- + Accompagner d'un bon cidre ou d'un champagne