

Macarons rustiques



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 200 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre complet
- 1 c. à soupe de miel de châtaigner
- 1 c. à café de vanille liquide
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel



✓ Préparation :

Dans un saladier, mélanger les amandes en poudre avec le sucre complet, la vanille et le miel. Battre deux blancs d'œufs au fouet pour qu'ils blanchissent légèrement et les verser dans le saladier tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Préchauffer le four à 160°C.

Monter en neige les deux blancs restants avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation aux amandes.

Déposer des petits tas sur une plaque avec une poche à douille.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.

A la sortie du four, décoller les macarons et les faire refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com