

Chez Fabie

Les macarons au Nutella



Ingrédients

Avec ces quantités, j'ai réalisé 22 macarons c'est-à-dire 44 coques.

- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 3 blancs d'œufs (le top, c'est de séparer blancs et jaunes plusieurs heures avant et de les mettre au frigo)
- 30 g de sucre en poudre
- du colorant alimentaire (j'ai utilisé du vert pour perturber nos sens !)
- du Nutella pour la garniture pour ne pas s'embêter (on peut faire une ganache chocolat, ou utiliser de la confiture) même si c'est un peu lourd.

Préparation

Mixez finement le sucre glace et la poudre d'amandes.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez, **en trois fois**, le sucre en poudre. Ils doivent être très fermes.

Tamisez le mélange sucre glace/amande sur les blancs. Mélangez-les à l'aide d'une spatule (le mieux, en silicone) : on "**macaronne**" (on mélange finement, le mélange brille). Vous ne devez pas casser les blancs. Ajouter le colorant alimentaire.

Sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, à l'aide de deux petites cuillères ou d'une poche à douille (ou la pomme décor de Tup' !), formez de petits tas de pâte de 3 cm de diamètre.

Préchauffez votre four à 160° (th. 5-6).

Faites "**croûter**" les macarons (laissez-les sécher au moins 30 minutes afin qu'une croûte se forme dessus). Au bout de trente minutes touchez-les. Si la pâte ne reste pas collée à vos doigts vous pouvez les enfourner.

Faites les cuire environ 12 minutes. Surveillez bien la cuisson au bout de 10 minutes, s'ils commencent à être dorés sortez-les.

Une fois cuits, décollez-les du papier sulfurisé et laissez-les refroidir. Quand ils sont bien froids déposez un peu de Nutella sur une coque et collez-en un autre pour former les macarons.