



INGRÉDIENTS

Dessert - pour env. 50 pièces

- 3 blancs d'oeufs (env. 100g)
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre
- 300-350g noisettes moulues

MACARONS RUSTIQUES À L'ANCIENNE

avec la cheffe Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Battre les blancs d'oeufs avec le sel en neige très ferme.
- 02.** Ajouter la moitié du sucre et fouetter jusqu'à ce que l'appareil brille.
- 03.** Incorporer les noisettes et le reste de sucre et mélanger délicatement.
- 04.** Laisser reposer la préparation un petit moment.
- 05.** Façonner des boules en les faisant rouler dans les paumes des mains et décorer avec des noisettes entières en appuyant un peu.
- 06.** Laisser sécher à température ambiante toute la nuit.
- 07.** Cuire 8 à 12 min au milieu du four préchauffé à 180°C.

Macarons aux amandes

Remplacer les noisettes par des amandes moulues (mondées ou non), façonner des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères et décorer avec des amandes effilées.

Macarons aux amandes

Remplacer les noisettes par 220 g d'amandes mondées moulues et environ 75 g de pistaches moulues, façonner en quenelles et décorer avec des pistaches entières.



recette de l'émission du
29.11.2024