

Les macarons d'Amiens

(Biscuits de Noël aux amandes)

Ingrédients pour 20 macarons :

- ✓ 250 g d'amandes en poudre
- ✓ 200 g de sucre semoule
- ✓ 1 c. à s. de miel
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ $\frac{1}{2}$ c. à c. de vanille en poudre

} Mélangez le tout dans une terrine.

- ✓ 2 blancs d'œufs battus en neige ferme
- ✓ 1 c. à s. de gelée d'abricot ou de pomme
- ✓ 1 c. à c. d'extract d'amande amère

} Ajoutez un à un les autres ingrédients dans l'ordre

Réalisation :

- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur au moins 1 h (plus si possible).
- Faites un boudin de 4 cm de diamètre environ et coupez des tranches de 2 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Faites cuire 15 min. à th. 4. Les biscuits doivent rester moelleux.

