

20 macarons

50g de 2 blancs d'œufs
à température ambiante,
150g de poudre d'amande,
Extrait, arôme amande
5g de miel neutre -acacia-

Pour le sirop :

150g de sucre semoule,
50g d'eau

40 macarons

100g de 3 blancs d'œufs à
température ambiante,
300g de poudre d'amande,
Extrait, arôme amande
10g de miel neutre -acacia-

Pour le sirop :

300g de sucre semoule,
100g d'eau

MACARON

Mets dans le bol du robot, les blancs, la poudre d'amande, le miel et l'arôme d'amande quelques goûtes, laisse tourner 1 minute (Mixer avec la feuille.)

Parallèlement réalise un sirop à 121°. Dès que la température est obtenue, ajoute le sirop en filet dans le bol du robot pendant que le fouet plat mélange la pâte. Laisse tourner le robot à vitesse moyenne 5 minutes.

Mettre le mélange dans une poche à douille. Sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire des cercles de 4 à 5cm de diamètre, avec un peu de volume. Aplatir la pointe et laisser refroidir environ 5 minutes, ils ne collent plus aux doigts.

Enfourne à 160° pendant 15 minutes. Les sortir impérativement à 17 minutes pas plus.

