

## MACARONS NOISETTES / PRALINE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

### **Pour vous donner envie:**

Une variante du macaron classique.

### **Proportions pour 2 / 3 Personnes**

#### **Les Ingrédients**

40 Gr de Poudre de Noisettes  
73 Gr de Sucre Glace  
1 Blancs d'oeufs  
10 Gr de Sucre en Poudre  
1/2 Plaque de Chocolat "Pralinoise"

#### **La Recette**

Mettre dans le robot, Sucre glace et poudre de Noisettes, mixer finement, puis tamiser.  
Monter les Blancs d'oeufs en neige, puis les serrer avec le sucre en poudre.  
Ajouter éventuellement quelques gouttes de colorant.  
Incorporer les 2 appareils à la Maryse.  
Dresser les coques à la poche à douille.  
Tapoter la grille pour éventuellement chasser les bulles d'air.  
Laisser crouter 1H00 minimum.  
Faire Préchauffer le four, cuire 12 mn à 140°.  
Laisser refroidir avant de décoller les coques.  
Coller les coques avec la Pralinoise fondue au Bain-marie.

#### **Astuces, Conseils, Informations complémentaires**

Représente une trentaine de coques soit 15 Macarons environs de 35 mm de Ø.  
Le Croutage est important c'est ce qui permet aux coques de ne pas se fendre.  
Pour serrer les blancs d'oeufs le sucre poudre est préférable au semoule.  
Tapoter la grille avant croutage permet aux petites bulles de s'échapper.

**POUR AVOIR PLUS DE DETAIL SUIVRE LES RECOMMANDATIONS DE LA RECETTE « MACARONS PATISSIERS »**

#### **Notre Propre appréciation**

Ce qui évidemment n'engage que nous

**19/20**

#### **Matériel Particulier**

Une Poche à douille et Papier cuisson.