

Macarons à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Chaque année le premier week-end de l'avent représente pour moi et mes proches le top départ d'une période de préparatifs des fêtes mais aussi de partage. C'est ce que j'adore dans ces fêtes : prendre le temps de penser aux autres, offrir des petites choses ou petites attention sans rien attendre en retour, se rappeler qu'on est ensemble. Alors chaque année, même si mon emploi du temps est chargé, je me bloque des demi-dimanche pour préparer des fournées de biscuits de l'avent ou bredele, puis les distribuer aux amis, aux voisins, aux collègues, ou encore en envoyer à la famille lointaine. A chaque fois cela fait très plaisir, met de la gaieté dans la journée, et rappelle qu'on pense à eux. C'est cela pour moi la « magie » de Noël.

A ce Noël 2021, nouvelle recette de biscuit de Noël sur le site : des macarons à l'ancienne. Cette recette là, en fait, cela fait déjà plusieurs années que je la pratique. Testée pour écluser des blancs d'œufs, révélé une petite bombe de biscuit très [amande](#), croquant et rustique. Elle est ultra facile à réaliser (contrairement aux macarons parisiens lisses et colorés façons Ladurée ou P. Hermé) et a un côté 'brut de décoffrage » qui plait beaucoup. Certes, ce n'est pas un biscuit que l'on boulottera en dizaine d'exemplaires tellement c'est sucré, mais pour accompagner un thé/café, c'est excellent.

Cette année, bien évidemment, j'en ai déjà refait et ai profité pour prendre la photo afin de la partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bon dimanche !

- MACARONS
À L'ANCIENNE -



Recette : Macarons à l'ancienne

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

- 3 blancs d'œufs
- 250 g d'amandes ou amandes en poudre (1)
- 250 ml de sucre fin

Réalisation.

- Si vous disposez d'amandes entières, mixez les finement.
- Dans un saladier, placez les blancs d'œufs, amandes, sucre et mélangez jusqu'à amalgamer la pâte et la rendre homogène.
- Sur une plaque à four recouverte de papier cuisson, disposez de petites boules de pâte et tassez les un peu. La pâte étant souvent collante, n'hésitez pas à former vos boules à l'aide d'une petite cuillère et tasser aussi avec.

- Enfournez pour 15 minutes à 160°C (voire un peu plus selon la taille des macarons). Les macarons doivent être dorés
-

Astuces :

- Les macarons sont bien cuits quand ils se détachent de la feuille de cuisson sans mal.
 - Variante : Utilisez 200g d'amandes et 50g de noisette pour des macarons plus rustiques. (ma variante préférée).
-