

Macarons d'Amiens

- 320g d'amandes en poudre
- 180g de sucre blond
- 35g de miel liquide
- 40g de gelée de coings ou de pommes
- 1 œuf entier
- 1 cuillerée à café de vanille liquide
- 1 cuillerée à café d'extrait d'amande amère

Mélanger la poudre d'amande et le sucre.

Dans un bol, mélanger le reste : le miel, la gelée, l'œuf, la vanille, l'extrait d'amande amère.

Verser dans le mélange poudreux et malaxer pour obtenir une pâte d'amande assez ferme.

Partager la pâte en 2 et réaliser 2 boudins de 3 cm de diamètre. Les rouler dans du film étirable et les mettre au congélateur pendant 1h30.

Préchauffer le four en chaleur tournante à 165°.

À la sortie du congélateur, enlever le film étirable et couper des rondelles de 1cm d'épaisseur.

Placer les tronçons à plat sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Laisser cuire 11 minutes.

À la sortie du four, laisser refroidir avant de les conserver dans une boîte en fer.