



## MACARONS D'AMIENS



### Pour une quarantaine de macarons :

250 gr de poudre d'amandes

250 gr de sucre glace

3 blancs d'œufs (environ 100 gr)

35 gr de confiture d'abricots sans morceaux

Préchauffer le four à 160° ( TH 5 )

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace et ajouter petit à petit les blancs d'œufs. Incorporer ensuite la confiture d'abricots. Travailler rapidement.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de silicone mettre à la cuillère ( ou à la poche à douille ), mettre des petits tas de pâte de la valeur d'une noisette en les espaçant bien car la pâte s'étale un peu à la cuisson.

Cuire 20 à 25 mn ;

Laisser refroidir avant de les enlever de la plaque.

On peut bien sûr les manger comme ça ; ils aussi accompagner n'importe quelle crème dessert ou compote , surtout la compote d'abricots et ils servent aussi à fourrer les pêches farcies.