

Macarons Nutella



- **Macarons (x25 environ)**

- Mixer au robot **125g d'amandes en poudre**, y ajouter **210g de sucre glace** et mixer à nouveau.
- Tamiser la poudre au dessus d'une feuille de papier cuisson.
- Monter **3 blancs d'œufs** en neige (*astuce: ils prendront mieux si ils ont été séparés la veille et laissés à température ambiante*).
- Ajouter en plusieurs fois **30g de sucre en poudre** dès que le fouet commence à laisser des marques. Puis terminer de battre à vitesse maxi.
- **Ajouter 1 pointe de couteau de colorant marron en** poudre puis battre à nouveau pour homogénéiser la couleur.
- Saupoudrer peu à peu la poudre (amandes+sucre glace) en l'incorporant aux blancs en neige, d'un geste ample (pour ne pas «casser» les blancs). Le mélange obtenu doit être lisse, brillant et retomber en formant un ruban.
- Verser la pâte à macarons dans une poche à douille munie d'un embout rond.
- Faire des petits dômes de 2,5cm de diamètre sur plusieurs feuilles de papier cuisson (découpées à la taille de votre plaque à pâtisserie).
- Laisser croûter 30 minutes.
- Préchauffer le four à 175°C – *chaleur tournante pour moi*.
- Enfourner 10 minutes chaque plaque de macarons.
- Laisser refroidir les coques avant de les décoller du papier cuisson.

- **Chantilly Nutella**

- Dans une casserole, faire chauffer **100g de crème liquide 30% mat.** grasse et y faire fondre **100g de pâte à tartiner noisette (Nutella)**.
- Laisser refroidir puis mettre au frais une nuit.
- Le lendemain, battre ce mélange (avec fouets préalablement mis au froid!) jusqu'à obtention d'une crème à la texture proche d'une chantilly.
- Garnir ensuite les coques de ce mélange.

*** Pour la petite déco « zébrée » des coques, un petit peu de **colorant marron** en poudre dilué dans quelques gouttes d'eau, un pinceau alimentaire, et le tour est joué!

Vous pouvez avec du colorant leur donner d'autres couleurs