



Pour une quinzaine de macarons

250 g de poudre d'amandes

200 g de sucre

1 cuillère à soupe de miel

1 c. à café d'extrait de vanille

2 petits blancs d'oeufs

1 c. à soupe de confiture d'abricots ou de gelée de pomme

1 c. à café d'extrait d'amandes amères

1 jaune d'oeuf pour dorer

Mélanger dans le robot culinaire, muni de la lame les amandes, le sucre, le miel, la vanille.
Incorporer les blancs d'oeufs : le mélange doit être de la même consistance que la pâte d'amande

Incorporer la confiture d'abricot et l'extrait d'amandes amères et bien mélanger.
Retirer la pâte du robot, l'envelopper de film alimentaire et réfrigérer 6 à 8 heures.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Façonner la pâte en un long rouleau de 4 cm de diamètre.

Découper des tranches de 2 cm d'épaisseur, puis les déposer sur des plaques à biscuits chemisées de papier parchemin.

Dorer au jaune d'oeuf battu puis enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir complètement. Conserver dans une boîte hermétique.