**Macarons (four à chaleur tournante)**  
 *- 200 g de poudre d'amandes  
- 200 g de sucre glace  
- 2 fois 70 g de blancs d’oeufs à température ambiante ou pas  
- 1 càc de colorant en poudre de la couleur de votre choix  
- 200 g de sucre en poudre  
- 60 g d’eau*

Mélanger le sucre  glace avec la poudre d'amandes, puis le colorant. Passer au robot, puis au tamis(je ne passe qu'au robot). Ajouter les 70 g de blancs d’oeufs (pas forcément à température ambiante). Bien mélanger.

Dans une casserole, mettre l’eau et le sucre en poudre, sans remuer.

A 108°C, commencer à battre les blancs à température ambiante à vitesse maxi.A 118°C, ralentir la vitesse du batteur et verser le sucre cuit sur les blancs montés. Continuer de battre jusqu’à atteindre 50°C.Incorporer la meringue italienne dans la 1e préparation, en 2 ou 3 fois. Macaronner pour obtenir une pâte lisse mais pas trop liquide !

Dressez à la poche à douille (10 ou 11 de diamètre), des boules de 2 ou 3 cm de diamètre.

Préchauffer le four environ 5, 10 min à 145°C et cuire à four ventilé toujours à 145°C 13 à 14 minutes.

**Astuce donné par l'épouse de mon cousin pâtissier (!)** : une fois les macarons garnis, les conserver 24h au frais dans une boîte hermétique, puis seulement les congeler. Ensuite vous les resortez à tout moment, ou même un seul à la fois. En 10 min ils sont décongelés.

[](http://storage.canalblog.com/03/38/479194/57197902.jpg)