



LES MACARONS AUX NOISETTES D'OLGA

Ingrédients

3 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

150 g de sucre

1 citron bio, zeste et le jus d'un demi citron

300 à 350g de noisettes moulues

Préparation

Battre en neige très ferme le blanc d'œuf avec le sel, ajouter la moitié de sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que l'appareil brille, mélanger et incorporer les noisettes, le reste de sucre, le zeste et le jus de citron.

A l'aide de 2 cuillères à café, former de petits tas ou des barquettes, garnir d'une noisette entière.

Laisser sécher à température ambiante, 5 à 6 heures ou pendant la nuit.

Cuire 8 à 12 minutes au milieu du four préchauffé à 180°.