

RECETTE

# Macarons vanille pistaches & Nutella®

Moyen

1 h 15 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 8 personnes**

1 gousse de vanille ou 1 càc d'arôme naturel vanille

120 g de blancs d'œufs

225 g de sucre glace

110 g de poudre d'amande

10 g de Nutella® par macaron



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## PRÉPARATION

- 1 Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes en mettant le sucre en 2 fois.
- 2 Incorporez délicatement le mélange sucre glace/poudre d'amandes aux blancs montés à l'aide d'une spatule souple jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- 3 À l'aide d'une poche à douille, avec une douille unie d'environ 9 mm, pochez l'appareil à macaron sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé. Faites des petits ronds d'environ 4cm de diamètre. Laissez durcir 15 minutes à température ambiante.
- 4 Mettez au four à 160°C pendant environ 14 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.
- 5 Retournez les coques de macaron, garnissez de Nutella® (environ 10g) la moitié des coques à l'aide d'une poche à douille.
- 6 Refermez avec l'autre moitié. Décorez vos macarons avec des pistaches concassées sur les bords de Nutella®.

**Partagez la recette avec le  
#nutellarecettesclub**