Ma lutte contre les macarons

J'affirme haut et fort, que oui... j'ai (presque) réussi à faire des macarons !

Je trouve ça difficile à faire. Moi qui cuisine souvent (pour ne pas dire toujours) à l'instinct... la pâtisserie requiert une précision que je n'utilise pas d'habitude dans ma cuisine. Qu'à cela ne tienne, je vais tenter !

Après avoir essayé plusieurs recettes et essuyé plusieurs défaites, j'ai donc mélangé les recettes pour arriver à un résultat presque satisfaisant. J'ai utilisé les recettes où ils parlent de « tant pour tant » et utilisé quelques conseils d'ici et là...

le pire... c'est la cuisson pour moi qui est un four à gaz, j'ai du faire comme ma grand-mère et bloquer une cuillère en bois pour laisser la porte du four entre-ouverte, histoire que mon four soit en version « chaleur tournante ». mon erreur, c'est d'avoir mis 3 plaques de macarons d'un coup dans le four... Certains brûlent, d'autres ne montent pas. Et aussi, je ne les pas assez espacé sur la plaque...

Mais voilà le résultat (je suis quand même un peu fière). Le macaron est nature avec de la pâte de nutella® ... Miam !