



LES MACARONS

LES INGREDIENTS :

- 175g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 100g de blancs d'œufs
- 100g de sucre semoule

Base de meringue Française

Matériel nécessaire :

⇒ Une bassine ronde, une spatule souple (Maryse), une poche à douilles, une douille unie de 10mm, un batteur avec le fouet, une feuille cuisson et une plaque pour le four.

PROCÉDÉ :

1. La veille, préparer les blancs d'œuf. Séparer le blanc des jaunes et laisser une nuit au frigo les blancs avant de les utiliser.
2. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes dans la bassine. Mixer l'ensemble si la poudre d'amandes est grossière.
3. Monter les blancs d'œufs progressivement en y ajoutant le sucre semoule en 3 fois : Lorsque les blancs feront de l'écume, lorsque les stries du fouet marquent nettement la surface et lorsque vous aurez une couleur bien blanche dans votre meringue. A chaque fois que vous ajouterez du sucre, vous augmenterez la vitesse du batteur.
4. Sortez la cuve du batteur et ajouter les colorants si besoin.
5. Une fois votre meringue colorée (si vous avez ajouté des colorants), la débarrasser dans votre bassine avec le mélange poudre d'amandes/sucre glace.
6. Mélanger délicatement au départ puis un peu plus vivement ensuite. Il faut s'avoir s'arrêter au bon moment : la pâte doit être lisse, brillante et avoir encore un peu de tenue.
7. Verser toute la préparation dans votre poche à douilles et commencer à dresser vos coques.
8. Une fois dressés, laisser croûter. (Min 30 à 45 min à température ambiante.)
9. Préchauffez votre four à 170—180° max.
10. Enfourez vos macarons durant 10 à 12 minutes.
11. Une fois cuits, les débarrasser tout de suite pour éviter qu'ils ne sèchent sur la plaque du four encore chaude.
12. Laissez refroidir vos coques avant de les garnir.
13. Enfin, gardez les au minimum une nuit au frigo avant dégustation !

« Le temps de croûtage est primordial ! Avant de passer à la cuisson, assurez vous d'avoir une coque bien sèche en posant son doigt sur le dessus de la surface. »

-Le Conseil à retenir

