



MACARONS : UNE RECETTE DE BASE

Ingrédients :

- 175 g de poudre d'amande
- 325 g de sucre glace
- 90 g de blancs d'œuf tempérés
- 225 g de sucre en poudre + 30% d'eau
- 50 g de blancs d'œuf ou plus, selon le cas
- Colorant au choix

- 1) tamiser les amandes en poudre et le sucre glace.
- 2) cuire le sucre en poudre avec l'eau au petit boullé (117°).
- 3) quand le sucre atteint la température de 105°, commencer à monter les 90 g de blancs en neige au batteur : ne pas trop les serrer.
- 4) verser le sucre à 117° sur les blancs et fouetter jusqu'au refroidissement ; colorer éventuellement (meringue italienne).
- 5) incorporer le mélange de poudres à la meringue.
- 6) ajouter les blancs cru et travailler à la spatule (macaronner) jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.
- 7) coucher régulièrement en quinconce sur feuille siliconée (faire un gabarit à utiliser en transparence).
- 8) enfourner à 140° au four légèrement ventilé, si possible, et cuire 14 mn pour des petits macarons, 25 mn pour les gros.
- 9) Laisser refroidir avant de décoller.

EXEMPLE DE CRÈME DE GARNITURE :

Réaliser une crème anglaise avec :

180 g de lait entier

300 g de sucre en poudre

100 g d'œufs entier

1 gousse de vanille

La cuire à 83°, passer et refroidir

Monter avec 1 kg d'excellent beurre et parfumer au choix

Caramel au beurre salé :

Cuire 200 g de sucre au caramel et le décuire avec 10 cl de crème bouillante.

Fouetter jusqu'au refroidissement et monter avec 150 g de beurre ½ sel.

Variante pour les macarons au chocolat :

Remplacer 25 g de sucre glace par 25 g de cacao en poudre non sucré dans la pesée.

En conservant les proportions et la technique de base, on peut utiliser d'autres fruits secs comme les noix ou les noisettes par exemple.