

Atelier Macarons

35 à 40 petits Macarons



Pour faire de bons petits Macarons tout mignons, tout ronds, il vous faut :

Matériel : 1 grand cul-de-poule, 1 poche à douilles avec un embout uni, 1 racloir, 1 petit cul-de-poule, un tamis, 1 grande spatule, 1 Toile SILPAT (voire 2) et une plaque alu perforée.

Ingrédients :

- 95 g de poudre d'amandes,
- 155 g de sucre glace,
- 75 g de blancs d'œufs (soit 2 blancs d'œuf mais à peser quand même !)
(à température ambiante et séparés du jaune 48 h à l'avance),
- 50 g de sucre en poudre et du colorant de votre choix (en poudre)
- Garniture (confiture, caramel, chocolat, lemon curd...)

Peser précisément la poudre d'amandes et tamiser la
Puis peser précisément le sucre glace et tamiser le.
Mélanger au fouet et tamiser le mélange.

Monter les blancs en neige très ferme en ajoutant le sucre en 3 fois. Ajouter le colorant tout à la fin en mélangeant encore un peu. **(Les blancs doivent former des becs de perroquets.)**

Incorporer les poudres aux blancs et travailler le mélange à la grande spatule jusqu'à ce qu'il soit un peu lisse mais pas trop ! **(Il faut que ça forme un ruban).**

A l'aide de la poche à douilles, dresser les macarons sur la Toile Silpat placée sur la plaque alu perforé retournée.

Tapoter la plaque sur le plan de travail **ou** lever la Toile SILPAT et la laisser retomber plusieurs fois sur le plan de travail afin d'étaler le macaron et chasser l'air,

Puis les laisser **croûter au moins 20 mn (le temps de faire chauffer votre four).**

Les faire cuire à **150 °** (th 4 / 5) pendant **10 à 12 mn environ. A SURVEILLER!**

Laisser les refroidir sur la Toile puis à l'aide d'un racloir, les décoller.

Garnir une coque selon votre choix de garniture et assembler 2 par 2.

Astuces : Les macarons se congèlent sans problème. S'ils sont garnis vous pouvez les congeler 1 mois et s'ils ne sont pas garnis, un peu plus longtemps. Vous les sortirez donc 1 heure avant la dégustation en les plaçant dans votre réfrigérateur.

Lemon Curd



Ingrédients :

- 150 gr de sucre en poudre
- 4 œufs entiers
- 100 gr de beurre
- 2 beaux citrons non traités

Mélanger dans une casserole moyenne le sucre en poudre et les œufs entiers,

Attention, bien mélanger en premier les œufs et le sucre.

Puis incorporer le beurre en petits morceaux.

Ajouter le zeste râpé des citrons et le jus (en enlevant les pépins).

Mettre cette casserole au bain-marie (je l'ai mise dans une poêle à bord assez hauts avec de l'eau dedans) et fouetter au fouet à main pendant 20 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe et prenne l'aspect d'une crème pâtissière. Il faut que l'eau de la poêle frémisses mais pas à gros bouillons.

Laisser tiédir et mettre dans 2 petits pots fermés si vous voulez la garder au frigo quelques temps.

A vos papilles !