

MACARONS

(pour 35 à 40 macarons)

Ingrédients pour les coques:

- 200g de poudre d'amande blanche extra fine (la passer au mixer fait remonter l'huile et chauffe l'amande, à éviter).
- 200g de sucre glace (Daddy suc c'est très bien).
- 75+75g de blancs crus (pesés précisément à la balance, extraits des jaunes la veille, stockés dans un tupperware au frigo et sorti du frigo 2h avant la confection) .
- 200g de sucre semoule.
- 50g d'eau.

NB : 3 œufs font à peu près 100g.

Matériel nécessaire : une balance précise, un thermomètre cuisson, un robot montant les blancs en neige, des poches à douille, du papier sulfurisé.

Recette des coques:

Le tant pour tant : Tamiser soigneusement la poudre d'amande, puis mélanger la poudre et le sucre glace avant de tamiser à nouveau ce mélange. (La lissité du macaron en dépend). On peut tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé, c'est pratique. Mettre les colorants au besoin – jamais les liquides « 3 tubes » que l'on trouve en supermarché – les plus efficaces sont chez Labo et Gato (Cours pasteur).

La meringue italienne : Mettre l'eau et le sucre dans une casserole sur feu vif. Mettre le thermomètre dedans. Pendant que le sucre chauffe, mettre 75g d'œuf dans le robot sans le lancer. Quand le sucre arrive à 110°C, lancer le robot à fond. Quand le sucre atteint les 118°C, ralentir de moitié le robot et verser doucement le sucre chaud sur les œufs, puis relancer à fond le robot durant 5 à 10 minutes.

Mélanger les 75g restant d'œuf avec le tant pour tant puis délayer avec 40g de meringue italienne. Ensuite, tout est dans le tour de main de la fin du mélange avec le reste de meringue italienne : verser toute la meringue italienne restante, puis tourner simultanément la spatule et le bol simultanément doucement et pas longtemps. Le mélange doit être homogène et ne pas s'avachir. Il doit tenir et briller au risque de s'étaler lamentablement.

Remplir une poche à douille et faire les macarons sur une feuille de papier sulfurisé. Ne pas trop les coller afin qu'ils ne se touchent pas à la cuisson. Les laisser « croûter » durant au moins 20 minutes (c'est ce qui évite qu'ils craquent). Pendant ce temps, faire préchauffer le four à 140°C (chaleur tournante ou pas – pas sûr que ce soit sensible). Enfourner durant 11 minutes. Sortir du four et mettre un filet d'eau sur une autre plaque. Déposer le papier sulfurisé avec les macarons dessus quelques minutes (pour éviter qu'ils ne sèchent trop). Les décoller et les retourner sur un plateau.

N.B. On peut décorer les coques avant cuisson et après croustissage avec du sucre coloré, des miettes de crêpes dentelles ou de la poudre de noisette par exemple. Ou encore après cuisson en les peignant à la peinture alimentaire ou au chocolat chaud.

N.B.2 Suivant la garniture prévue, on peut ajouter des arômes dans les coques au niveau du tant pour tant : les huiles essentielles comestibles (vendues en pharmacie) sont intéressantes pour cela (quelques euro pour toute une vie de macarons ! et beaucoup de parfum). Par exemple, pour la ganache au chocolat, 4 gouttes de menthe ou d'orange...

Garniture :

On peut les garnir de ganache, de crème au beurre ou tout simplement de confiture (attention avec la confiture qu'il faut parfois recuire afin qu'elle ne coule pas et transperce le macaron). Personnellement, je conseille le carambar, la crème de citron (de la tarte) bien sûr, vanille, pistache, framboise, tagada (un peu spécial tout de même).

