

Macarons

Pour 20 macarons, il vous faut :

- 2 blancs d'uf
- 150 g de sucre glace
- 80 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- ½ petite cuillère de jus de citron
- 10 gouttes de colorant alimentaire (facultatif)
- 70 g de sucre à confiture
- 100 g de Coulis de fruits frais
- 1 pincée de sel

Poids total de ces ingrédients : 478 grammes



Durée : 2 heures 38 min.

- Tamisez 80 g d'amandes en poudre dans un saladier, jetez les petits morceaux d'amandes ou de peau d'amandes qui restent au fond de la passoire.

Vous pouvez utiliser de la poudre d'amande blanche (sans la peau) ou "grise" (avec la peau), c'est une question de goût et d'aspect du macaron. A mon avis, la poudre d'amandes "grise" à plus de goût, mais elle ne rends pas très bien avec des macarons de couleur claire (nature, verte, jaune, rose, etc...).

- Dans le même saladier, tamisez 150 g de sucre glace.

Ces tamisages (et celui qui suit) ont pour but d'obtenir un mélange de fine poudre d'amandes et de sucre glace, sans petits morceaux agglomérés.

- Mélangez ensuite amandes et sucre glace avec un fouet, pour éviter de refaire des petits morceaux agglomérés.

- Mettre les 2 blancs d'uf, les quelques gouttes de jus de citron, et la pincée de sel dans le bol d'un batteur.

Nota : Si vous avez des blancs d'oeuf dans un bol sans savoir combien il y en a, notez que 1 blanc d'oeuf = 35 g environ.

Fouettez à grande vitesse et ajoutez la cuillère à soupe de sucre à mi parcours..

- Ajoutez 10 gouttes de colorant alimentaire, et fouettez encore quelques secondes pour bien mélanger.

- On fait ça, plutôt que de mettre le colorant avant de fouetter, pour avoir des couleurs plus marquées.

- Tamisez sur les blancs montés le mélange sucre glace et poudre d'amandes.

- Inclinez un peu le saladier, et, avec une maryse ou une spatule (une maryse c'est beaucoup mieux), mélangez délicatement l'ensemble, en tournant plutôt de haut en bas que classiquement (dans le sens des aiguilles d'une montre).

- ~~C'est le 1er point délicat : il faut pas bouillir la pâte, mais elle est un peu épaisse et le mélange léger (comme pour une mousse par exemple).~~
- Laissez refroidir, et commencez le montage quand la garniture commence à s'épaissir.
- ...mais quelque chose d'un peu coulant et brillant.
- Disposez une bonne cuillère à café de garniture (à votre goût) sur les "bas".

~~C'est à ce moment là que l'on appelle les macarons "croustillés".~~ Légèrement pour à peine faire ressortir la garniture.

- ~~Avec un macaron son doigt, étalez des tas de diamètre 2 cm.~~ (à défaut à la cuillère à café mais c'est beaucoup plus difficile), sur une feuille de silicone, ou de papier cuisson posée sur une plaque, formez des petits tas de mélange à peu près grands comme une pièce de 2 euros.

Laissez un intervalle raisonnable entre chaque tas, car ils ont tendance à s'étaler un peu.

- Tapez ensuite un peu la plaque à plat sur le plan de travail pour étaler les tas, et les rendre bien lisses (supprimer la petite pointe due au dressage à la poche à douille).

- Voyez sur la photos après avoir tapé la plaque.

- Laissez à température ambiante pendant 30 minutes à une heure, pour "faire croûter" les tas.

C'est le 2ème point délicat : ce temps de "croûtage" est important pour obtenir des macarons qui soient bien bombés, et qui n'éclatent pas à la cuisson.

- Pour savoir si vos macarons sont assez croustés, touchez à peine le dessus avec votre doigt, si la pâte ne colle pas à votre doigt c'est ok.

- Ensuite préchauffez le four à 160°C ou 320°F, puis enfournez, à mi-hauteur, pour 12 à 15 minutes de cuisson.

Pour de mystérieuses raisons, je constate que les macarons sont mieux gonflés si on utilise deux plaques posées l'une sur l'autre au lieu d'une seule.

Retournez la plaque (devant-derrrière) à mi-cuisson.

- Laissez complètement refroidir avant de décoller les macarons, que vous poserez sur une grille en attente.

C'est le 3ème point délicat : Il ne faut surtout pas trop cuire les macarons qui doivent rester moelleux. Surveillez la couleur, si vous les avez colorés, ils doivent rester dans cette couleur et surtout ne pas brunir.

- Disposez les macarons en les appairant, c'est à dire en mettant ensemble un "haut" et un "bas" qui soient à peu près du même diamètre.

Ensuite posez "haut" et "bas" l'un à coté de l'autre.

- La garniture Exemple : Macarons aux framboises

Mélangez dans une petite casserole, 70 g de sucre à confiture et 100 g de Coulis de fruits frais.