



Macarons

(préparation de base)



Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 30 mn

Temps Total : 3 h

Difficulté : Haute

Budget : Moyen

Ingrédient pour 80 à 100 coques (soit 40 à 50 macarons)

- > 200g de poudre d'amande
- > 200g de sucre glace
- > 50 ml d'eau
- > 200g de sucre semoule
- > 2x75g de blancs d'œufs

Matériel particulier

- > poche à douille
- > douille de 8
- > 2 plaques à pâtisserie
- > papier sulfurisé ou silpat

Préparations

Faire un « tant pour tant » en versant la poudre d'amande et le sucre glace et mélanger le tout pour obtenir une poudre parfaitement homogène. Réserver.

Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre et l'eau, faire chauffer à feu vif. Pendant ce temps, monter 75g de blancs en neige ferme. Dès que la t° du sirop est à 118°C retirer la casserole du feu, mettre le batteur à vitesse réduite et incorporer le sucre doucement aux blancs. Si on souhaite colorer vos coques, insérer la poudre à ce moment-là. Une fois tout le sucre versé et incorporé, battre à pleine vitesse et faire refroidir la préparation à 40°C.

A la fin de l'opération, la meringue doit être lisse, brillante et former ce qu'on appelle un bec d'oiseau au bout du fouet.

Verser les 75g d'œufs (non battus) restants avec le mélange tant pour tant et mélanger à la spatule pour faire une pâte homogène qui sera assez épaisse.

Incorporer à cette préparation un peu de meringue pour « détendre » la préparation puis incorporer progressivement la totalité de la meringue en "macaronnant" la préparation = pratiquer un geste lent en partant des bords vers le centre du saladier pour mélanger sans faire « tomber » les blancs.

Une fois que le mélange est bien macaronné, il doit être bien brillant grâce aux blancs d'œufs. Débarrasser la préparation dans une poche à douille munie d'une douille de 8.

Sur du papier cuisson (ou sur une plaque silicone) faire des coques à l'aide de la poche à douille. Puis laisser "crouter" à l'air pendant 30mn à 1h.

Préchauffer le four à 160°C. Au moment d'enfourner baisser le four à 150°C, puis placer les coques sur deux plaques superposées (cela permet de faciliter l'obtention de macarons avec une belle collerette).

Enfourner pendant 16 à 18 mn (cela dépend du four). Les coques doivent être cuites et craquantes sur le dessus mais encore un peu moelleuses à l'intérieur.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Macarons

(préparation de base)



Sortir les coques et les laisser refroidir avant de la décoller. Quand elles sont froides, les garnir de ganache (voir recettes sur le site).

Astuces

Une fois vos macarons faits ne pas se jeter dessus comme des morts de faim ! En effet, un macaron doit mûrir un peu avant d'être dégusté. Une alchimie doit se passer entre la coque et sa ganache. Une fois assemblés, mettre les macarons dans une boîte hermétique et les placer au frigo 24 à 48h. Les sortir du frigo un petit moment avant de les déguster à température ambiante.

Un macaron se congèle très bien. Il suffira ensuite de les sortir et de les laisser remonter en température au frigo puis de les sortir un petit moment avant de les déguster.

On peut également se lancer sur des versions salées. Pour les plus joueurs je conseille un macaron foie gras / truffe ou foie gras / chocolat. C'est juste divin !!!

