

Macarons (base meringue italienne). Recette pour environ 50 coques (soit 25 macarons)

Il existe plusieurs recettes de macarons. Celle qui est donnée ci-dessous est une recette utilisant de la meringue italienne. Il est préférable de multiplier la recette par 2 et de conserver ses macarons au congélateur.

Coques des macarons :

Poudre d'amandes : 150 g

Sucre glace : 150 g

Blancs d'œufs utilisés « crus » : 60 g (environ 2 œufs)

Sucre semoule : 150 g

Eau : 50 g

Blancs d'œufs utilisés en meringue : 60 g (environ 2 œufs)

Colorant (rouge, vert, jaune,...) poudre (1 pointe de couteau)

Extrait de café pour des macarons café.

Pour des macarons chocolat, remplacer 25 g de sucre glace par 25 g de poudre de cacao.

Il est préférable de « clarifier » les œufs (séparer les blancs des jaunes), 3 jours avant, de réserver les blancs au réfrigérateur (avec un film de protection), et de les sortir la veille du réfrigérateur.

Garniture des macarons :

La garniture des macarons est très variable, ça dépend des goûts. Quelques exemples :

-chocolat : une ganache avec 150 g de crème entière liquide, 250 g de chocolat ordinaire, 10 g beurre

-framboise : porter à ébullition ensemble (pendant environ 3 mn), en remuant et jusqu'à ce que le mélange soit homogène : 140 g de coulis de framboise, 80 g de sucre semoule, et 60 g de beurre. Puis continuer de mélanger, laisser refroidir et épaissir un peu avant d'utiliser. On peut aussi utiliser de la confiture de framboise, ou un mélange « 50 g de pâte d'amandes 50% + 50 g de beurre + 50 g de coulis de framboises » (mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène).

-pistache, vanille, café : crème mousseline (crème pâtissière montée au beurre) parfumée pistache, ou vanille ou café. On peut également utiliser un mélange moitié/moitié de pâte d'amandes 50 % et de beurre, et le parfumer.

-citron : utiliser une ganache au citron : faire fondre au bain marie 150 g de chocolat blanc. Faire chauffer 20 g de crème liquide et l'émulsionner (avec une maryse) avec le chocolat blanc. Puis terminer en ajoutant le jus d'un citron (éventuellement avec sa pulpe). Conserver au réfrigérateur avant d'utiliser.

On peut aussi utiliser simplement des gelées de fruit.

Préchauffer le four à 160 °C, et placer une plaque vide dans le four.

Préparer une plaque de cuisson (froide), recouverte d'un papier cuisson **graissé**.

Mixer finement (dans un robot) le sucre glace et la poudre d'amandes, puis passer le mélange au tamis (en s'aidant d'une corne pour gratter le tamis). Verser dans un cul de poule.

Mélanger le colorant (sauf pour la coloration chocolat, obtenue avec la poudre de cacao) avec les blancs « crus ». Ajouter les blancs d'œufs « crus » au mélange « poudre d'amandes + sucre glace » tamisé, et mélanger la masse avec une maryse jusqu'à ce qu'elle devienne homogène (la pâte ressemble alors à une pâte d'amande).

Réaliser ensuite une meringue italienne : cuire jusqu'à 110 °C environ l'eau et les 150g de sucre semoule. Quand la cuisson atteint 110 °C, monter au batteur (avec le fouet) les blancs. Puis quand l'eau et le sucre sont à 121 °C, verser sur les blancs montés en neige, en continuant de battre (à vitesse moyenne puis maximum). Arrêter de fouetter les blancs quand ils sont encore tièdes.

Prendre environ 1/3 des blancs montés en meringue, et les ajouter à la première préparation pour détendre celle-ci. Mélanger avec la maryse sans avoir peur de faire retomber les blancs. Enfin, verser le reste des blancs montés et mélanger délicatement en partant du centre jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Pour terminer « macaronner » **délicatement** l'ensemble (c'est-à-dire battre du centre vers les bords du récipient et laisser retomber en ruban. Le mélange devient lisse et brillant). Ne pas trop « macaronner » pour ne pas faire retomber la pâte (si la pâte est trop fluide, les macarons d'étaleront sur la plaque, sans gonfler).

Enfin « coucher » les macarons sur la plaque recouverte du papier cuisson graissé, avec une poche équipée d'une douille lisse (10 mm). Les disposer en quinconce (petits disques d'environ 3,5 cm de diamètre). Coller la feuille de papier cuisson aux quatre coins sur la plaque avec une petite pointe de pâte à macaron. Taper sous la plaque pour bien égaliser les macarons. Laisser reposer 10 à 15 mn avant d'enfourner.

Enfourner à 160 °C (température de préchauffage) sur la plaque déjà dans le four (on aura ainsi une double plaque sous le papier cuisson). Puis baisser immédiatement à 140 °C. Compter 16 mn de cuisson environ (12 à 14 mn suffisent en général).

Vérification de la cuisson : au bout de 5/6 mn, la collerette doit se former. Puis après 6 à 8 mn supplémentaires de cuisson, essayer de décoller une coque avec la pointe d'un couteau. Si ça se décolle bien sans laisser de trace sur le papier, avec un dessus bombé et lisse, et un dessous lisse et sec mais moelleux, la cuisson est terminée. Sinon, laisser 2 mn de plus.

Dès la sortie du four placer les plaques au froid environ 15 mn. On peut glisser un peu d'eau entre la plaque et le papier sulfurisé pour faciliter le décollage des macarons.

Puis décoller délicatement les macarons et les fourrer avec la garniture choisie. Ne pas mettre trop de garniture (pour éviter que ça déborde du macaron).

Il est préférable de conserver les macarons (protégés par un film) environ 48 h au réfrigérateur avant de les déguster (ils seront meilleurs). Les macarons se conservent bien également au congélateur.
