

Macaron « en rouge et noir » (à la cerise)



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de macarons. "En rouge et noir" bon ok mes macarons ne sont pas super super noirs, mais si votre colorant alimentaire est mieux que le mien faites en sorte qu'ils soient noirs, pour ce qui est du rouge eh bien je les ai garnies de confiture de cerise. J'étais un peu déçu de la forme de mes macarons mais pas du tout de la texture et du goût, ils étaient excellents ! Ces macarons se mangent le jour même ou le lendemain mais pas plus longtemps car ils vont se ramollir avec la confiture.

Ingrédients:

Pour les coques:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire en poudre noir

Pour la garniture:

1 pot de confiture de cerise

Préparation:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeuf et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de vos macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble. Vous pouvez réaliser cette opération la veille.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez enfin le colorant alimentaire en poudre noir et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Ajoutez alors en trois fois le mélange poudre d'amandes-sucre glace aux blancs en neige.

Amalgamez les deux mélanges avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit choisi; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte et laissez reposer ou croûter pendant au moins 30min, préchauffez le four 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décollez de la plaque.

Sur la moitié des coques, mettez une bonne cuillère à café de confiture de cerise et recouvrez avec les autres restantes. Réservez 10min au réfrigérateur avant de servir.