



La
Maison des Jeunes
de Fay-aux-Loges

La MJ fait son Atelier

Aujourd'hui c'est
Cuisine.

Et qui dit Cuisine
dit Macaron
Pomme vanille !!



Et pour commencer,
voici les ingrédients
dont vous avez
besoin:



•Ingrédients pour une quarantaine de macarons :

Pour 22 coques environ

80 grammes de sucre glace

80 grammes de poudre d'amandes prévoir environ 100 à 120 grammes, car il faudra tamiser et obtenir 80 grammes de poudre tamisée

80 grammes de sucre en poudre

66 grammes de blanc d'œufs

Pour la garniture :

2 gousses de vanille

10 cl de lait

1 feuille de gélatine

3 jaunes d'œuf

30 g de sucre en poudre

20 cl de crème liquide entière bien froide

Pour les pommes caramélisées :

2 pommes (j'ai pris des granny smith)

30 g de sucre

30 g de beurre demi-sel (vous pouvez prendre du beurre doux en ajoutant un pincée de sel)



Préparation :

- ▶ Pour avoir un goût **bien vanillé**, on va commencer par laisser la vanille infuser pendant une heure. Pour cela, ouvrez la gousse de vanille en deux. Grattez les graines et placez les graines, la gousse ouverte et le lait dans une casserole. Portez à ébullition et retirez du feu. Laissez infuser une heure.

Etape 1 : Les coques

► Préparation :

Commencer par passer dans un chinois la poudre d'amandes afin d'obtenir 80 grammes en poudre fine. Ajouter 80 grammes de sucre glace en le tamisant aussi. Mélanger avec une cuillère les 2 poudres.

- Préparer la feuille de papier sulfurisé (qui devra être bien plane et bien coupée à la dimension de la plaque à pâtisseries (non perforée !)) et la placer donc sur la plaque à pâtisseries.
 - Peser 66 grammes de blancs d'œufs. Munir le robot du fouet. Les monter en neige. Une fois que les blancs commencent à bien monter en neige, incorporer le sucre petit à petit (1 cuillère à soupe à la fois). Laisser bien tourner le robot afin d'obtenir une meringue française ferme et bien brillante.
 - Ôter le fouet du robot et le remplacer par la feuille.
 - Faire tourner le robot vitesse lente en ajoutant progressivement le mélange poudre d'amandes / sucre glace à meringue. Il faut de temps en temps racler les bords du bol (parfois la pâte ne se mélange pas bien sur les bords). La pâte doit devenir homogène, lisse et doit former le "ruban" (on doit bien voir les sillons de la feuille qui passe dans la pâte).
 - Dès la pâte prête, préchauffer le four (avec la grille au 3ème gradin), à 140°C (mode "pro" : ce qui est à peu près équivalent à la chaleur par le haut combinée à la chaleur tournante).
 - Placer la pâte dans une poche à douille avec une douille ronde (N°13).
 - Faire adhérer avec un peu de pâte la feuille de papier sulfurisé à la plaque à pâtisseries.
 - Disposer des petits ronds de pâte.
 - Taper la plaque doucement afin d'avoir des tas lisses et d'évacuer les bulles d'air.
 - Mettre à cuire immédiatement 13 minutes. Sortir la plaque du four et laisser refroidir les coques quelques minutes sur la plaque. Puis ôter le papier sulfurisé de la plaque à pâtisseries (avec les coques qui restent dessus) et disposer la feuille sur un plan de travail et laisser totalement refroidir ainsi
- **Astuce : Si vous voulez une belle couleur verte, n'hésitez pas à ajouter du colorant vert à votre préparation**



Etape 2 : la garniture



- ▶ Placez la gélatine dans un bol d'eau froide. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ôtez la gousse de vanille du lait et versez le lait sur le mélange, petit à petit, sans cesser de fouetter. Replacez le tout à la casserole et faites chauffer, sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la température atteigne 84°C. Vous aurez besoin d'un thermomètre alimentaire, ça sert tout le temps en pâtisserie !
- ▶ Ajoutez ensuite la gélatine essorée. Mélangez et laissez refroidir complètement.

Etape 3 : les pommes caramélisées

- ▶ Lavez et épluchez les pommes. Ôtez les cœurs et coupez les pommes en morceaux. Faites fondre dans une poêle le sucre et le beurre. Ajoutez les morceaux de pommes et laissez caraméliser sur feu moyen, pendant 15 minutes environ.

- ▶ Laissez refroidir complètement.

Fouettez la crème liquide à puissance moyenne, pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle épaississe et double de volume. Avec une maryse, incorporez-la à votre crème vanille.

Répartissez la crème sur la moitié des coques à macaron et placez un morceau de pomme au centre.

- ▶ Refermez les macarons avec l'autre moitié des coques.



**Ces macarons seront encore meilleurs le
lendemain car les saveurs se seront diffusées
dans les coques. Un délice !
Enfin, si vous n'avez pas tout manger avant !!**



A Vendredi pour une nouvelle activité

En savoir plus :

-Contacter Meldred , Animateur jeunes au 02.38.59.57.11 / mj@mairie-fayauxloges.fr

-Inscription sur place (22 Rue André Chenal , 45450 , Fay-aux-Loges) ;
adhésion 5€ à l'année

**-ACTIVITES ACCESSIBLES POUR LES JEUNES DE 11 A 17 ANS INSCRITS A LA MAISON
DES JEUNES**

**-Attention! Les inscriptions seront honorés par ordre d'arrivé des
dossiers COMPLETS**

-Une participation financière peut être demander aux familles

- Suivez notre activité sur : <http://mifay.eklablog.com/>

