



MACARON RECETTE DE BASE



La recette de base:

200 g de poudre d'amandes

200 g de sucre glace

180 g de sucre semoule + 80 g d'eau (pour le sirop)

45 g de sucre semoule (à ajouter aux blancs d'oeufs)-75g de blancs d'oeufs (à monter) + 60 g (non montés)

Recouvrir 3 plaques (perforées ou non) de papier sulfurisé .

Mixer ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, les tamiser au-dessus d'un saladier. Réserver.

Faire le sirop dans 1 casserole avec le sucre et l'eau pour la réalisation du sirop. Réserver.

Monter les blancs d'oeufs en neige bien ferme en ajoutant peu à peu 45 g de sucre semoule.

Pendant que les œufs montent, chauffer le sirop à 110 °, et éteindre (sans thermomètre, porter à ébullition en remuant un peu au début, et retirer du feu lorsque le sirop épaissit un peu juste avant qu'il ne se colore ce qui prend 2 et 3 mn).

Dès que les blancs ont la consistance voulue, verser le sirop peu à peu en filet, tout en continuant à battre les blancs en neige. La chaleur du sirop cuit les blancs et donne ainsi la meringue italienne. , Une fois le sirop bien incorporé , continuer de battre au fouet électrique 3 à 4 mn.

A l'aide d'une maryse , incorporer petit à petit, le mélange poudre d'amandes-sucre glace , en soulevant bien la meringue , et en alternant avec les 60 g de blancs d'oeufs non montés .

Colorer l'appareil à macaron à votre convenance, moi, je les ai laissés nature.

Préchauffer le four à 150 ° .C'est là la SEULE difficulté car il faut trouver LA bonne température qui varie avec chaque four.

Remplir une poche à douille, avec embout lisse de 10 mm , aux $\frac{3}{4}$, en pinçant juste au-dessus de l'embout avec une pince à linge par exemple pendant le remplissage.

Pocher les macarons sur les plaques. Puis tapez les plaques sur votre plan de travail afin de les étaler un peu , et pour faire éclater les bulles éventuelles, la pointe qui peut apparaître sur le dessus disparaît également.

Enfourner si possible les 3 plaques à la fois , sans laisser croûter , et cuire 13 à 14 mn pour des macarons de 4 à 5 cm de diamètre environ.

Sortir les plaques, et faire glisser chaque feuille de cuisson garnies de coques , doucement sur le plan de travail, laisser refroidir. Décoller 10 mn après. Garnir les coques pour les coller.