

Macarons Pina colada

Pour les coques (Recette de www.puregourmandise.com)

Blancs d'œufs : 3
Sucre glace : 210 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre en poudre : 30 g
Colorant alimentaire : jaune ou orange

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 40 gouttes de colorant orange dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.

- il vous faut des blancs d'œufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours

3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

5. Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur du papier sulfurisé, à intervalles réguliers et en quinconce.

6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four -

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 13 minutes à 150°C. (15 à 20 minutes pour des macarons plus gros)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Pour l'ananas curd:

100g d'ananas

50g de sucre

1cc de maizena

10cl de lait de coco

1 jaune d'œuf

Mélanger le sucre et la maizena ensemble. Mixer ensemble le reste des ingrédients. Mélanger le tout et mettre à chauffer sur feu doux jusqu'à épaississement. Laisser refroidir et conserver au frais.

Monter les macarons: une coque, une cuillère d'ananas curd, une autre coque! voiloute!