



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Macarons rouge passion



- Ingrédients pour les coques des macarons :

- * 110 de blancs d'oeufs vieillis
- * 220 g de sucre glace
- * 125 g de poudre d'amandes
- * 30 g de sucre en poudre
- * 1/2 càc de colorant en poudre rouge
- * 1 pincée de sel et 1 trait de citron vert

- Réalisation des coques :

- * Préchauffez le four à 150 ° C (th.5) avec 2 plaques.
- * Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes, ajoutez le colorant en poudre et tamisez le tant pour tant.
- * Montez les blancs en neige avec le sel et le citron et ajoutez, quasiment en fin de parcours, le sucre en poudre pour serrer les blancs.
- * Incorporez le tant pour tant, en deux fois, aux blancs en neige et mélangez à la maryse jusqu'à obtenir "**un appareil lisse et brillant, qui fait le ruban sans être liquide, juste souple**" a dit Mercotte...
- * Avec une poche à douille, dressez les macarons, en quinconce, sur deux plaques recouvertes de papier cuisson.
- * Et enfournez, pour 14 min, sur les deux plaques chaudes. Au bout de 7 min, tournez les plaques.
- * Laissez tranquillement refroidir les coques... Elles se décolleront toutes seules, comme des grandes.

- Ingrédients pour le Passion Curd :

- * 1 dl de jus de fruits de la passion (= 7 jolis fruits dont j'ai passé la pulpe au tamis)
- * 1 trait de jus de citron vert
- * 120 g de sucre
- * 4 oeufs
- * 80 g de beurre

- Réalisation du Passion Curd :

- * Faites tiédir le jus de fruits de la passion et le sucre.
- * Ajoutez, hors du feu, le beurre et touillez jusqu'à ce qu'il fonde.
- * Fouettez les oeufs en omelette et incorporez-les à la préparation précédente.
- * Faites épaissir au bain-marie, sans cesser de remuer au fouet, pendant environ 15 minutes.
- * Réservez au frais.