

**MACARONS AU CITRON**

Pour 15 macarons

- 50 g de blancs d'oeufs
- 10 g de sucre en poudre
- 1 pincé de sel
- 10 gouttes de colorant jaune
- 110 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande



**Pour la crème au citron:**

- 7 cl de jus de citron
- 1 petit oeuf
- 35 g de d sucre en poudre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 20 g de beurre

La veille, séparez les blancs des jaunes et les réserver au frais.  
Mélangez le sucre glace et la poudre d'amande finement au robot.  
Le plus finement possible n'hésitez pas à laisser tourner longtemps.



Montez les blancs en neige.

D'abord juste les blancs et quand ils commencent à être mousseux ajoutez le sel et le sucre.  
Les blancs sont très brillants, ont doit voir la marque du fouet.  
Ajoutez le colorant jaune à la fin.



Versez la poudre d'amande et le sucre glace petit à petit sur les blancs en neige.  
Incorporez délicatement pour ne pas faire tomber les blancs.



Mettez la préparation dans le moules.

Ou à l'aide d'une douille former des petits tas d'environ 3 cm de diamètre sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Laissez poser (croûter) pendant 30 min à 1 heure.

Faire cuire 12 min dans un four préchauffé à 150 °C.



Préparer la crème au citron

Faite bouillir le jus de citron.

Parallèlement mélangez l'oeuf au sucre.

Puis ajoutez la maïzena.

Versez le jus de citron sur la préparation.



Mélangez.

Remettre sur le feu jusqu'à épaississement.



Une fois tiède ajoutez le beurre ramolli et fouettez vivement pour obtenir une pâte lisse.

Mettez la préparation sur la moitié des macarons (15).

Préalablement rangés par 2 suivant leur taille.

Et de les coller ensuite.



Pour qu'ils soient meilleur, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée.

Mais pas facile de résister.

Ont peu aussi très bien les congeler et se décongèlent très bien à température ambiante.

