



Macarons à la meringue italienne



2 fois 60g de blancs d'œufs, 35g de sucre en poudre, 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace, pour le sirop 150g de sucre et 50g d'eau. Colorant en poudre.

Ou 2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre 100g de poudre d'amandes, 100g de sucre glace. Pour le sirop 100g de sucre 35g d'eau. QS de colorant.

Tamiser ensemble ou mixer brièvement 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace.

Monter en neige 60g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 35g de sucre.

Cuire à 110° 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laisser tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 15mn. On obtient ainsi une meringue italienne.

Mélanger 60g de blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées. Ajouter alors une pointe de couteau du colorant choisi. Incorporer la meringue italienne à la maryse en macaronnant. Dresser à la poche avec une douille de 10mm, laisser éventuellement croûter $\frac{1}{2}$ heure, enfourner et cuire 12mn à 140°, une plaque à la fois.

Ganache : 90g de pulpe de fruits ou 40g de pâte de pistache, 100g de crème fleurette entière, 210g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse ajouter la pulpe choisie. Pour la pistache la diluer dans la crème chaude. Laisser cristalliser à T°. Coller les macarons 2/2 avec.

On peut éviter le croûtage en dressant les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de silpat ou de papier siliconé, enfournées sur une autre plaque chaude. On peut à ce moment là cuire plusieurs plaques en même temps. Par contre il faut maîtriser son four pour éviter les risques de fendillement. Cuire à 145°, 13 mn au lieu de 12mn.

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, il doit être lisse et brillant.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr