



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Macarons à la meringue italienne

Les plus croquants !

Pour 50-55 macarons :

- 2x40g de blancs d'œuf de 3-4 jours (ou décongelés) et à température ambiante
- 100g de sucre glace spécial pâtisserie
- 100g de poudre d'amandes assez fine
- 15g de sucre
- 35g d'eau (pour le sirop)
- 100g de sucre (pour le sirop)
- colorant alimentaire (en poudre, d'une pointe de couteau à une cuillère à moka suivant l'effet désiré, en liquide, de 10 à 20 gouttes)



macaron à la pistache



Commencer par préparer le matériel : la plaque à pâtisserie sur la grille du four, la (ou les) plaque(s) alvéolée(s) recouverte de papier sulfurisé, la (les) douille(s) lisse(s) n°10 dans la(les) poche(s) jetable(s) prête(s) à être utilisée(s).

Préchauffer le four à **145° en chaleur tournante**.

Préparer le **tant pour tant** en tamisant le sucre glace et la poudre d'amandes sur un papier siliconé ou encore au-dessus d'un bol à poignée.

Préparer la **meringue italienne**. Monter la moitié des blancs en neige bien ferme (il faut avoir un bec d'oiseau) avec le sucre en poudre.

Préparer un **sirop** en cuisant à **115°** l'eau et le sucre, sans remuer.

Ajouter le sirop en filet dans les blancs en continuant à battre à vitesse moyenne jusqu'au complet refroidissement (**env. 40°** - 10 minutes).



Coller le papier sulfurisé sur la plaque alvéolée avec un peu de meringue italienne.



Ajouter aux poudres tamisées le colorant alimentaire (éventuellement tamisé si colorant naturel tel que cacaco) puis les blancs d'œufs restants, non battus, puis la meringue italienne.

Mélanger en **macaronnant** (c'est-à-dire avec le plat de la maryse, en partant du milieu vers le bord, sans tourner le poignet mais le bol) pour obtenir un mélange lisse et brillant qui forme un ruban.



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Pour obtenir des macarons de plusieurs couleurs, diviser les différents appareils en fonction du nombre de couleurs souhaitées. Il est possible aussi de macaronner les œufs, le tant pour tant et la meringue puis de diviser cet appareil et d'ajouter les colorants ensuite.

Remplir la(les) poche(s) à douille de l'appareil.

Bien tasser l'appareil (en raclant avec une corne) pour éviter les bulles d'air dans la poche.

Fermer en tortillant la poche. Bien serrer. Prendre la poche dans la paume de la main.



Déposer l'appareil en petits tas de 2 cm maximum de diamètre, en tenant la poche bien à la verticale et très près de la plaque.



Taper la plaque. Laisser croûter ou non (c'est comme on veut !).

Enfourner pour 13 mn. Suivant les fours, n'enfourner qu'une plaque à chaque fois (pour éviter l'humidité).

Sortir la plaque du four. Laisser refroidir les macarons quelques secondes sur la feuille de papier sulfurisé mais hors de la plaque alvéolée.

Quand les macarons se décollent de la feuille, les creuser légèrement un à un en appuyant avec le doigt (pour y mettre la ganache).

Attention, dès qu'ils sont suffisamment froids, il faut se dépêcher de les retirer de la feuille sinon ils y collent !

Garnir de ganache (à la poche à douille) la moitié des coques et les recouvrir de l'autre moitié.

Ces macarons à la meringue italienne se conservent environ 3 semaines, dans une boîte en carton au frigo. Les sortir quelques heures avant la dégustation.

Quelle que soit la recette choisie, les macarons peuvent être garnis au gré de votre inspiration : lemon curd, confiture de lait, confiture de banane, ganache (montée ou non) à la pistache, au café, au chocolat, à la framboise, au fruit de la passion, au caramel au beurre salé, à la crème de marron, au pain d'épice, au sirop de lavande ou de violette...

Pensez à varier les couleurs en fonction des parfums : noir, violet, fuchsia, rouge, rose, orange, jaune, vert, marron, caramel, ivoire...



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Macarons à la meringue française Méthode Hermé. Les plus collants !

- 110g (3) blancs d'œufs de 3-4 jours et ramenés à T° ambiante
- 2 gouttes de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 120g de poudre d'amandes
- 220g de sucre glace
- 30g de sucre semoule
- colorant alimentaire (en poudre, d'une pointe de couteau à une cuillère à moka suivant l'effet désiré, en liquide, de 10 à 20 gouttes)



macarons au citron (lemon curd)

Commencer par préparer le matériel : la plaque à pâtisserie sur la grille du four, la (ou les) plaque(s) alvéolée(s) recouverte de papier sulfurisé, la (les) douille(s) lisse(s) n°10 dans la(les) poche(s) jetable(s) prête(s) à être utilisée(s).

Préchauffer le four à **145°** en **chaleur tournante**.

Préparer le **tant pour tant** en tamisant le sucre glace et la poudre d'amandes sur un papier siliconé ou encore au-dessus d'un bol à poignée.

Monter les blancs (avec le citron et le sel) en neige bien ferme en ajoutant progressivement le sucre en poudre.

Coller le papier sulfurisé sur la plaque avec un peu de blancs en neige.

Diviser l'appareil en autant de couleurs souhaitées.

Ajouter le colorant dans chaque appareil.

Incorporer les poudres (divisées elles aussi) à la maryse et **macaronner** (c'est-à-dire mélanger avec le plat de la maryse, en partant du milieu vers le bord, sans tourner le poignet mais le bol) pour obtenir un mélange lisse et brillant qui forme un ruban.

Remplir la(les) poche(s) à douille de l'appareil. Bien tasser l'appareil (en raclant avec une corne) pour éviter les bulles d'air dans la poche. Fermer en tortillant la poche. Bien serrer.

Prendre la poche dans la paume de la main et déposer l'appareil en petits tas de 2 cm maximum de diamètre, en tenant la poche bien à la verticale et très près de la plaque.

Taper la plaque.

Laisser croûter ou non (c'est comme on veut !).

Enfourner pour 13 mn. Suivant les fours, n'enfourner qu'une plaque à chaque fois (pour éviter l'humidité).

Sortir la plaque du four. Laisser refroidir les macarons quelques secondes sur la feuille de papier sulfurisé mais hors de la plaque alvéolée.

Quand les macarons se décollent de la feuille, les creuser légèrement un à un en appuyant avec le doigt (pour y mettre la ganache).

Attention, dès qu'ils sont suffisamment froids, il faut se dépêcher de les retirer de la feuille sinon ils y collent !

Garnir de ganache (à la poche à douille) la moitié des coques et les recouvrir de l'autre moitié.

Les coques se congèlent parfaitement, mais se gardent alors un peu moins longtemps. Il suffit de les décongeler à température ambiante pendant une petite heure.



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Ganache montée

Pour garnir 50/55 macarons :

- 40g de pulpe de fruit (framboise, passion...)
- Ou* du caramel au beurre salé (cf. recette ci-dessous)
- Ou* 1,5 cuillère à soupe de pâte de pistache
- Ou* 1,5 cuillère à soupe de nescafé lyophilisé
- Ou* du sirop de fleurs (violette, lavande...)
- 40g + 100g de crème liquide
- 90g de chocolat de couverture Ivoire



macaron chocolat au lait - violette

La veille, faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Faire bouillir 40g de crème. Y dissoudre la pistache ou le café dans la crème (le cas échéant).

Incorporer la crème bouillante dans le chocolat en 3 fois en émulsionnant à la maryse.

Ajouter la pulpe de fruit, le sirop ou le caramel au beurre salé (le cas échéant).

Ajouter la crème froide restante.

Travailler énergiquement avec le plat de la maryse pour obtenir un noyau brillant puis une ganache onctueuse.

Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, monter en chantilly bien ferme.

Remplir une poche à douille puis garnir de suite les coques des macarons.

Attention ! faire vite car la ganache à tendance à se réchauffer dans la paume de la main. Mettre au frais si nécessaire.

NB : Si vous devez congeler les macarons, ajoutez 5g de miel neutre dans la crème pour conserver le moelleux de la ganache une fois décongelée.

PS : pour le **caramel au beurre salé**, faire fondre 25g de sucre en poudre dans une poêle sans remuer.

Quand il est liquide et bien doré, l'éteindre hors du feu avec 10g de beurre salé. Bien mélanger.

Ajouter 5 cl de crème fraîche. Remuer et débarrasser. Conserver à température ambiante.



macaron au caramel au beurre salé (ganache montée)