

# Macarons au citron vert



Préparation : 45 minutes

Attente : 45 minutes + 2 heures

Cuisson : 15 minutes

Pour environ 45 macarons :

Pour les macarons :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 150 g de blanc d'œuf
- 200 g de sucre
- ½ cuillerée à café de colorant en poudre bleu indigo
- ½ cuillerée à café de colorant en poudre jaune citron

Pour la garniture au citron vert :

- Le jus de 8 petits citrons verts (soit 130 g)
- 130 g de sucre en poudre
- 2 g d'agar-agar

1. Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes en veillant à ce que le mixer ne chauffe pas la poudre (et ainsi éviter la formation d'huile). Passer le mélange à travers une étamine afin d'obtenir un grain très fin. Réserver.

2. Dans une petite casserole, mettre à cuire le sucre avec 50 ml d'eau. Porter à ébullition, et amener le sirop à 118°C. Dans le même temps, monter la moitié des blancs en neige. Quand les blancs sont fermes, ajouter le sirop en mince filet, ainsi que le colorant en poudre, et continuer à battre jusqu'à obtention d'une meringue ferme et nacrée.

3. Dans un saladier, bien mélanger le reste des blancs avec le mélange sucre glace-poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Y ajouter 1/3 de la meringue italienne et battre vivement pour obtenir une pâte plus souple. Ajouter ensuite délicatement mais rapidement le reste de meringue et "macaronner". À la fin du mélange, on doit obtenir un ruban avec la préparation.

4. Placer la préparation dans une poche à douille, et coucher sur du papier sulfurisé des disques d'environ 3,5 cm de diamètre. Laisser reposer les disques de pâte dans un endroit aéré pendant environ 45 minutes, le temps de laisser "croûter".

5. Préchauffer le four à 145°C, position chaleur tournante. Placer le papier sulfurisé sur deux ou trois plaques superposées et enfourner en bas du four. Laisser 14 minutes à 145°C.

6. Presser le jus des citrons verts. Le mettre dans une casserole avec le sucre et l'agar-agar. Faire chauffer doucement, et porter à ébullition pendant quelques minutes. Verser la préparation dans un bol et faire refroidir environ 2 heures au réfrigérateur.

7. Au moment de servir, mettre la préparation au citron dans une poche à douille et répartir sur une coque de macaron. Refermer avec l'autre coque.

NB : Il est important de répartir la préparation au citron dans les coques au dernier moment. En effet, l'humidité de la préparation risquerait de ramollir les macarons.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>