

Macarons au citron

Ingrédients pour les coques : pour entre 15 et 20 macarons

75g de poudre d'amandes
75g de sucre glace
2 * 28g de blancs d'œufs déjà vieillis
75g de sucre en poudre
18g d'eau
colorant jaune

Mettez la poudre d'amandes et le sucre glace dans le bol du mixer de sorte de les réduire encore plus en poudre très fine (plus la poudre sera fine et plus vos coques seront lisses).

Mettez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et portez à 118°. Pendant ce temps, commencez à monter les premiers 28g de blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils sont bien et que le sirop est à température, versez le sirop sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter. Fouettez jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Versez les autres 28g dans le mélange de poudres et de sucre glace et mélangez bien. Ajoutez quelques gouttes de colorant.

Lorsque la meringue italienne est prête, ajoutez une petite quantité à la pâte à l'amande pour détendre ce mélange. Puis ajoutez le reste et macaronner en remontant bien de bas en haut jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban en retombant.

Dresser des petits dômes de 3cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites retomber 2-3 fois la plaque sur la table pour bien chasser l'air des dômes. Laissez croûter (laissez à l'air libre) environ 30min avant d'enfourner pour 10-12 min à 160° (le temps et la température sont à ajuster en fonction de votre four).

Une fois cuits, faites glisser la feuille de papier cuisson sur votre plan de travail et attendez 5min pour décoller vos macarons.

Ingrédients pour le curd au citron :

le zeste d'un citron jaune
50g de jus de citron
1 œuf
50g de sucre en poudre
2g de gélatine préalablement ramollie
60g de beurre

Dans une casserole, mettez le zeste et le jus de citron, le sucre, l'œuf et la gélatine essorée. Portez la préparation à 85°. Laissez refroidir à 45° puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.

Mettez la préparation dans une poche à douille et laissez une nuit au frais avant de garnir vos coques de macarons généreusement.