

Macaron par excellence de la période de Noël, avec toutes ses épices (cardamome, cannelle, gingembre, miel, clou de girofle).

La garniture est simple à faire si prenez du pain d'épices du commerce!!

Nul besoin de faire une ganache avec le chocolat, la crème, le beurre...

La recette des coques :

- 200 g de sucre glace (de préférence sans amidon)
- 130 g de poudre d'amande
- 3 blancs d'oeufs (ou 100g) séparés de leurs jaunes depuis 2 jours
- 30 g de sucre en poudre
- jus de citron, sel (ou crème de tartre)
- colorant jaune-orangé

Mélanger le sucre glace à la poudre d'amande puis tamiser.

Dans un saladier monter les blancs en neige avec une pointe de sel et une giclée de jus de citron (*cela permet aux blancs de rester bien serrés pendant le macaronnage et donc de texturer la pâte afin qu'elle ne soit pas trop liquide lors du dressage des coques*). Ajouter le colorant .

Saupoudrer le mélange poudre d'amande/ sucre glace sur les blancs en neige et "macaronner" à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, brillante, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Dresser les coques à l'aide d'une poche à douille (ou d'une seringue de pâtisserie).

Laisser "croûter" toute une nuit ou au moins 5h (*si le temps de croûtage est réduit il y a un risque qu'une fois au four les macarons ne forment pas de collerette et se craquellent, j'en ai fais l'amer expérience !!*)

Pré-chauffer le four à 160°C et enfourner les macarons durant 9min.

Attendre quelques minutes puis décoller les coques, si besoin avec une lame de couteau le long du papier.



Recette de la crème pain d'épices:

- 8 tranches de pain d'épices
- Crème fraîche liquide allégée
- 1càc de miel
- cannelle, 4 épices

Dans un mortier écraser le pain d'épices avec la crème liquide; en faire une pâte. Ajouter le miel et ajuster le goût avec les épices .

Le rajout d'épices est nécessaire car la crème mêlée au pain d'épices lui fait perdre de sa saveur.

Laisser poser quelques heures la crème de pain d'épices avant de garnir les macarons.

Astuces :*Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par une poudre(de blanc d'œuf) qui se reconstitue avec de l'eau suivant le rapport 5g de poudre +30 g d'eau. Cela évite d'attendre plusieurs jours avec des oeufs clarifiés dans votre frigo . De plus si vous faite souvent des macarons comme moi ou en grosse quantité on est vite envahi par les jaunes d'œufs dont on ne sait plus quoi faire!!! Autre avantage de cette poudre: les blancs montent plus facilement en neige et on une meilleur tenue (ne grainent pas).*