



## Macarons



### Ingrédients:

La base du biscuit (à faire pour chacun des parfums, à multiplier par 3 donc pour faire les 3 recettes)

- 250g de blancs d'œufs
- 400g de sucre glace
- 250g de poudre d'amandes
- 100g de sucre en poudre
- Quelques gouttes de colorant alimentaire (jaune pour le citron basilic, rouge pour le macaron à la rose et pour le macaron à la fraise violette)

### La crème au beurre citron basilic

- 3 citrons
- 2 œufs
- 140g de sucre
- 170g de beurre
- 4 feuilles de basilic

### La crème au beurre à la rose

- 140g de sucre
- 40g d'eau
- 2 œufs
- 200g de beurre
- eau de rose ou sirop de rose

### La confiture de fraise violette

- 400g de purée de fraise
- 80g de sucre
- 40g de vitpris (pectine)
- essence de violette

### Préparation du biscuit

Nous commencerons d'abord par le biscuit jaune.

1. Préchauffer le four à 200° (à 160° si four à chaleur tournante).
2. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser le mélange. Une étape possible préalable au tamis est le mixage du mélange du sucre glace et de la poudre d'amandes. Cela rendra plus lisses les coques des macarons.
3. Peser les blancs d'œufs et les faire tiédir 1 minute au four à micro-ondes. Chez soi la meilleure méthode consiste à séparer les blancs des jaunes la veille et les laisser sortir à température ambiante couverts d'un film (blancs cassés). Ils peuvent sinon dégager de l'humidité, les coques ne "croûteront" pas correctement et pourront craquer lors de la cuisson. Cette étape est l'étape clé de la réussite des macarons !



4. Monter lentement les blancs avec une cuillerée de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent bien fermes, ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour resserrer les blancs. Attention, ils ne doivent pas être trop fermes pour ne pas grainer.

5. Incorporer le mélange poudre d'amande - sucre glace aux blancs jusqu'à ce que le brillant remonte à la surface. Cela s'appelle le macaronnage. On homogénéise l'appareil d'abord délicatement puis plus énergiquement. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.

6. Mettre l'appareil dans une poche à douille à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère. Remplir le tiers de la poche. Presser pour faire descendre la pâte et enrouler la poche sur elle-même pour bloquer la pâte en haut.

7. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre les macarons placés en quinconce afin de laisser circuler l'air pendant la cuisson. La technique consiste à placer la poche à la verticale, à 1 ou 2cm de la plaque environ. Diamètre de la coque: 3cm. Si on relève trop la poche la coque prend la forme d'un dôme. Terminer le dressage en donnant un coup sec sur le côté pour couper la pâte. Soulever la plaque et la tapoter doucement afin que les boules de pâtes s'étalent.

8. Laisser reposer pendant 30 minutes minimum à température ambiante jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus le doigt. Cela s'appelle le "croûtage". La pièce doit être sèche et chaude. Eviter donc de faire chauffer de l'eau à ce moment là. Cette étape est nécessaire pour que le macaron ne craquèle pas lors de la cuisson.

9. Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie pour "ne pas que les macarons montent en madeleines" dicit Vincent. Mettre au four 13 minutes, si possible avec la porte entrouverte afin de laisser s'échapper l'humidité. Le macaron est cuit dès qu'il ne bouge plus quand on le touche. Attention: il ne doit pratiquement pas changer de couleur.

10. Sortir les macarons du four. Verser sous la feuille de papier sulfurisé un peu d'eau, les coques se décolleront ensuite plus facilement. Ne pas laisser la feuille et les macarons en contact avec la plaque. Laisser refroidir (minimum 30mn) avant de décoller les macarons de la plaque.

11. Faire de même pour les 2 autres biscuits. Quelques gouttes de rouge pour le macaron à la rose (cela doit donner une couleur rose pâle). Du colorant rouge également pour le biscuit destiné à la fraise violette mais en mettre plus que pour le macaron à la rose afin de donner un rose plus soutenu.

12. Confection de la ganache citron basilic

Faire infuser les feuilles de basilic avec le jus de citron, le zeste et la moitié du sucre. L'infusion peut se faire la veille à froid. Pour un goût plus prononcé en basilic ajouter 2-3 feuilles.

Mélanger l'autre moitié du sucre avec les oeufs.

Cuire le mélange jus de citron avec les oeufs en fouettant continuellement et une fois cuit, mettre le beurre en petits morceaux. Mixer ou mélanger au batteur. Filmer et réserver au froid avant de garnir.

Mettre la ganache dans une poche à douille. Garnir le centre du macaron.

Refermer en mettant un autre biscuit sur le dessus.

Conserver les macarons au frais. Il paraît qu'ils sont meilleurs le lendemain !

13. Confection de la ganache fraise violette

Faire chauffer la purée de fraise avec la moitié du sucre.

Ajouter le vitpris avec l'autre moitié de sucre en remuant vivement.

Faire bouillir environ 3 minutes. Une fois froid mettre l'essence de violette (environ 1/2 CC de violette).

Montage du macaron

14. Confection de la ganache à la rose

Cuire 140g de sucre avec 40g d'eau à 120°. Le sirop doit former un boulé souple entre les doigts. Verser le sucre cuit sur les oeufs mousseux.

Quand c'est pratiquement froid, ajouter le beurre et monter pour alléger l'ensemble.

Incorporer l'eau de rose (1,5 bouchon) ou de sirop de rose ainsi que quelques gouttes de colorant rouge.

Montage du macaron.