

Macarons – recette Ladurée



Pour 60 macarons environ :

en gris le texte original de la recette, en violet mes remarques et conseils

275 g de poudre d'amande *de bonne qualité*

250 g de sucre glace *avec fécule incorporée*

6 blancs d'œufs *(180/190g, pas plus) + 1/2 blanc (15g)*

210 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un robot, mixer la poudre d'amande et le sucre glace de façon à obtenir une poudre fine. Tamiser *et laisser le mélange refroidir si il a trop chauffé au mixage.*

Battre les 6 blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils sont bien mousseux, ajouter 1/3 du sucre semoule, continuer de fouetter pour dissoudre le sucre ; ajouter de nouveau 1/3 du sucre semoule, fouetter encore 1 minute environ ; ajouter enfin le sucre restant et fouetter de nouveau 1 minute. *Il ne faut pas tenir compte de ces temps car tout le monde n'a pas le même robot – certain(e)s n'en ont pas du tout, d'ailleurs – et donc, tout le monde ne fouette pas à la même vitesse. Il suffit simplement d'ajouter le sucre en trois fois jusqu'à avoir une masse brillante et bien ferme. Quand on enlève le fouet, on doit obtenir un bec d'oiseau (voir la photo). Si vous mettez du colorant c'est à ce moment là qu'il faut le mettre, en poudre si possible, une pointe de couteau suffit largement. Je crois d'ailleurs que j'en mettrai de moins en moins. Je suis toujours mal à l'aise quand je mange un macaron hyper coloré même si je reconnais qu'esthétiquement ça en jette.*

À l'aide d'une spatule souple, incorporer délicatement aux blancs en neige le mélange poudre d'amande / sucre glace tamisé. Ajouter alors 1/2 blanc d'œuf préalablement battu dans un bol *à la fourchette, 4 ou 5 secondes.*

Mélanger pour faire retomber légèrement la pâte de façon qu'elle se ramollisse *à peine.*

Sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier cuisson *siliconée si possible*, à l'aide de la poche munie de sa douille, dresser des petits macarons de 3 à 4 centimètres de diamètre. Tapoter légèrement la plaque pour que les macarons finissent de s'étaler. *Si la pâte est à la bonne consistance vous n'aurez aucun mal à dresser vos macarons.*

Pour ma part, j'utilise les gabarits de Marina. Il suffit de les glisser sous le papier cuisson et le tour est joué.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5 ou 6). Laisser les macarons reposer à l'air libre 10 minutes puis les enfourner *je les laisse au moins deux heures mais pas trop non plus car avec cette recette ils sèchent très vite.* Les faire cuire 14 minutes environ pour qu'ils croûtent *légèrement avec mon four ce temps est impeccable, à vous de voir si il en est de même avec le votre.*

Sortir la plaque du four, puis à l'aide d'un verre, faire glisser un peu d'eau entre la plaque et le papier (soulever le papier légèrement coin par coin). L'humidité et la vapeur produites par l'eau sur la plaque chaude permettront de décoller les macarons plus facilement lorsqu'ils seront froids *je ne le fais pas et ils se décollent très bien. En fait si ils ne se décollent pas c'est qu'ils ne sont pas assez cuits. Je fais juste glisser le papier cuisson sur une surface froide. Il est conseillé sur quelques sites de faire cuire les macarons sur plusieurs plaques. Je le fais quelquefois mais très franchement je ne suis pas sûre du tout que le résultat soit différent. Par contre je mets la grille du four au premier gradin (inférieur) et ça, c'est important : le dessous cuit bien et le dessus ne cuit pas trop, ça évite la coloration.*



Vous pouvez les congeler sans problème dans une boîte hermétique. On pourra alors les fourrer une fois décongelés. Pour ma part je préfère les fourrer avant congélation. Je les sors une ou deux heures avant dégustation.