

Macarons au citron

Pour 40-42 macarons avec une canule n° 7

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 40 minutes à 1 heure en fonction de l'humidité dans la pièce

Cuisson : 18 minutes

Coques :

- 90 g de blancs d'œufs (3 œufs calibre moyen)
- 115 g de poudre d'amandes
- 170 g de sucre glace
- 60 g de sucre semoule
- 1 pointe de colorant en poudre jaune

Garniture (lemon curd) :

- 2 citrons non traités (1 c à café de zeste + 7 cl de jus de citron)
- 2 œufs (calibre moyen)
- 80 g de sucre semoule
- 1 c à dessert de maïzena
- 20 g de beurre

Préparez le lemon curd : Prélevez le zeste d'un citron. Pressez les citrons pour obtenir 7 cl de jus. Selon la grosseur des citrons, vous n'aurez peut-être pas besoin d'utiliser les 2 citrons.

Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la maïzena diluée dans le jus de citron. Incorporez le zeste de citron. Faites cuire à feu moyen avec le beurre jusqu'à épaississement en mélangeant constamment.

Transvasez dans un récipient et filmez au contact pour éviter la formation d'une peau. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Préparez les coques des macarons : Mixez les le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamisez à l'aide d'une passoire fine.

Montez les blancs en neige en commençant à petite vitesse. Quand le fouet commence à laisser des traces dans les blancs, incorporez le sucre semoule en 3 fois en augmentant la vitesse à chaque ajout. Ajoutez une pointe de colorant jaune.

Incorporez le mélange sucre glace/poudre d'amandes dans les blancs à l'aide d'une spatule délicatement jusqu'à obtenir une préparation brillante qui forme un ruban.

Remplissez une poche à douille munie d'une canule n° 7 ou 8 avec la préparation. Répartissez la pâte sur deux plaques à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laissez croûter les coques ou non. *Pour ma part et avec mon four, si je ne passe pas par la phase croûtage, j'ai quelques macarons qui se fissurent pendant la cuisson. Par temps sec, 30 minutes suffisent mais par temps pluvieux, je laisse 1 heure en vérifiant que la pâte ne colle plus au doigt. Vous pouvez faire le test de votre côté avec une plaque, vous verrez ainsi si vous avez besoin de croûtage ou pas avec votre four.*

Préchauffez le four à 150° C (130° C pour moi) avec une plaque vide.

Glissez une plaque au four pour 16 à 18 minutes à 140° C (120° C pour moi et 18 minutes) au dessus de la plaque vide. *Pour vérifier la cuisson, il suffit de décoller du papier un macaron, si un peu de pâte reste sur le papier, poursuivez la cuisson.* Dans tous les cas, laissez refroidir avant de tenter de décoller tous les macarons. *On décolle alors le papier du macaron et non le contraire. Si vos macarons sont bien cuits, ils se décolleront facilement.*

Garnissez la moitié des coques avec le lemon curd.

Conservez les macarons dans une boîte hermétique ou les congeler-les. *Vous pouvez placer aussi les coques de macarons dans une boîte en une couche et les laisser sécher sans couvercle au réfrigérateur toute une nuit. Comme je ne voulais pas passer par la congélation, j'ai choisi cette option pour les garnir le plus tard possible afin d'éviter que le macaron se ramollisse avec cette garniture. Les macarons ont été garnis la veille d'être consommés et je n'ai eu aucun problème de ramollissement.*

Attendez 24 heures avant de déguster les macarons une fois garnis.

Pour les macarons congelés, sortez-les 30 minutes avant de les proposer.