

## Macaronade en folie ... (pour 15 macarons environ soit 30 coques)

### Ingrédients :

- 60 gr de blancs d'œufs (soit 2 œufs)
- 60 gr de poudre d'amandes (blanche car j'ai vu que dans certain magasin elle était également vendue naturelle et du coup de couleur brune)
- 110 gr de sucre glace
- 20 gr de sucre en poudre
- Colorant alimentaire (de préférence en poudre !)
- Garniture au choix (nutella, confiture, gelée, ganache ...)

### Matériel dont vous aurez besoin :

- Ramequin pour les œufs
- Ramequin pour le sucre
- Robot mixeur (j'ai lu sur certain blog qu'avec un fouet – à priori le fouet magique de chez Tupp\*\*\*re – ça fonctionnerait !)
- Une maryse (spatule avec l'embout en silicone)
- Un chinois (petite passoire avec un tressage assez fin)
- Poche à douille ou presse à biscuit (pistolet)
- Papier sulfurisé
- Plaque de cuisson
- Balance de cuisine (très important les macarons se cuisinent au gramme près !!!)

### Repos :

Temps de "croûtage" 1h **OBLIGATOIRE !!**

### Temps de cuisson :

Environ 14 min selon votre four à 150°C (thermostat 5)

### La veille :

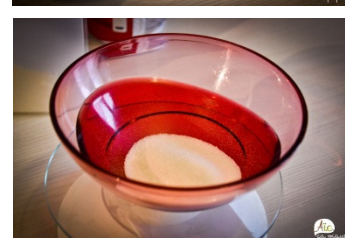
Séparez les blancs d'œufs en les réservant dans un ramequin à l'air libre dans votre réfrigérateur. (Les jaunes peuvent être congelés ou utilisés pour faire une crème anglaise ou même des crèmes brûlées).

### Jour J :

Posez le récipient de votre robot mixeur sur votre balance de cuisine, versez la poudre d'amandes et le sucre glace.

Mixez très finement la préparation. Celle-ci va durcir et devenir homogène.

Préparez votre sucre en poudre dans un ramequin.



Montez les blancs en neige fermement (position maxi), puis incorporez délicatement le sucre en poudre tout en continuant de battre les œufs.



Mettez votre colorant alimentaire de votre choix, puis battez délicatement (position 1) les œufs.



A l'aide de votre chinois, versez la préparation du mixeur sur vos œufs en neige. Une fois la totalité versée, remuez TRES délicatement l'ensemble avec votre maryse (des bords du saladier vers le centre et de haut en bas afin de ne laisser aucun grumeaux dans la préparation finale !)

Découpez et installez vos feuilles de cuisson sur votre plan de travail, et préparez votre poche à douille ou pistolet.



Disposez vos coques de macarons sur le papier (environ 3 cm de large)

## 👉 ATTENTION 👈

Il faut maintenant laisser **"croûter"** pendant au moins 1h (la coque ne doit plus coller sur le doigt et vous devez sentir une **"croûte"** se former.)

*L'humidité de la pièce, la météo extérieure rentrent en ligne de compte pour le "croûtage" (également si vous souhaitez faire beaucoup de macarons en une seule fois !). Si cette étape n'est pas respectée ou pas dans de bonne condition, vous verrez vos coques craquer à la cuisson !*



Préchauffez votre four à 150°C (Th 5) puis déposez votre première plaque à la cuisson. Surveillez celle-ci car la cuisson diffère d'un four à l'autre (pour ma part 14 min à 150°C mes macarons étaient bien mais ils ont trop brunis pour la couleur blanche ... et bleue ! ggrrr)

Et ainsi de suite faites cuire UNE à UNE vos plaques de macarons.



## A vous de varier les plaisirs avec le garnissage et les couleurs ...



*Présentés ici avec du Nutella ! miam miam ...*