

Difficulté ★★★★

Macarons meringue française



15 macarons



30 min



12 min



--

INGREDIENTS

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre glace

80 g de blancs d'œufs

80g de sucre en poudre

Du colorant alimentaire en gel ou en poudre



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 150° chaleur tournante.
- Commence par mixer brièvement la poudre d'amande et le sucre glace en prenant soin de ne pas chauffer les poudres.
- Une fois les poudres mixées, passe-les dans un tamis pour obtenir une poudre bien fine : Cette étape demande de la patience mais est indispensable pour obtenir des coques bien lisses.
- Verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette-les à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajoute ensuite, sans jamais cesser de fouetter, le sucre en poudre en 3 fois en augmentant progressivement la vitesse entre chaque ajout : compte 3 minutes entre chaque ajout.
- Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante : tu dois obtenir un bec d'oiseau sur ton fouet.
- Colore ta meringue avec quelques gouttes de colorant alimentaire et fouette de nouveau jusqu'à une coloration bien homogène.

- Verse les poudres tamisées sur la meringue et travaille énergiquement le tout à l'aide d'une maryse pour assouplir la préparation.
- Ensuite, toujours avec ta maryse, commence du centre au fond du bol et remonte vers le haut en écrasant la préparation contre les parois du bol.
- Ton appareil est prêt quand il forme un ruban : Avec ta maryse, quand tu soulèves ta préparation, celle-ci doit retomber dans la masse dessous en s'affaissant lentement sur elle-même.
- Verse ton appareil à macarons dans une poche munie d'une douille lisse.
- Pour t'aider pour le pochage tu peux glisser un gabarit que tu auras au préalable imprimé et que tu glisseras sous tapis silicone déposé sur une plaque de cuisson ou tu peux utiliser un tapis silicone macarons.
- Place ta poche à douille à la verticale de ton plan de travail et place-toi à environ 1cm de ton papier cuisson pour pocher l'intérieur de ton gabarit puis, arrête la pression en faisant un léger mouvement de rotation.
- Enfourne tes macarons au plus bas de ton four pendant 10 à 13 minutes : Attention la cuisson des macarons se veut capricieuse et celle-ci peut varier de quelques minutes selon les fours !
- Surtout n'ouvre jamais ton four pendant la cuisson de tes macarons.
- Dès la sortie du four, retire le tapis silicone de la plaque pour éviter que tes macarons ne continuent à cuire.
- Laisse refroidir tes macarons une dizaine de minutes.
- Décolle-les délicatement, retourne-les et laisse-les complètement refroidir sur une grille.
- Une fois tes coques refroidies, garnis-les de ganache au chocolat ou avec la garniture de ton choix !

CONSERVATION

Les coques de tes macarons, au frais dans une boite hermétique jusqu'à 7 jours. Une fois garnis, les macarons se conservent au frais, dans une boite hermétique et la durée de conservation varie en fonction de la garniture.