

Recette de base

Ingrédients

- 100 g de poudre d'amande • 100 g de sucre glace • 100 g de sucre • Eau • 2 blancs d'œufs • colorant alimentaire

Matériel

- 1 plaque de cuisson pour le four • feuilles de papier cuisson
- 1 batteur électrique • mixer • fourchette • petites cuillères

MACARONS



1 Versez la poudre d'amandes et le sucre glace dans la cuve de votre mixeur. Mixer afin d'affiner les ingrédients.

2 Dans une casserole, imbibe le sucre semoule avec de l'eau. Faites chauffer sur feu moyen.

3 Pendant que le sucre est en train de cuire, montez un blanc d'œuf en neige.

4 Versez petit à petit le sucre cuit sur les blancs montés, en prenant soin de le faire couler sur les bords de la cuve afin d'éviter toute projection.

5 Ajouter le colorant. Laissez le batteur tourner à grande vitesse pour refroidir la meringue italienne et jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante.

6 Dans un récipient, versez le blanc d'œuf restant sur le mélange poudre d'amandes et sucre glace. Mélangez délicatement.

7 Mélangez cette préparation jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de pâte d'amandes assez épaisse.

8 Incorporez à votre pâte d'amandes une petite quantité de meringue italienne à l'aide d'une fourchette. Mélangez puis ajoutez le restant de meringue. Mélangez soigneusement en grattant le fond et les bords du récipient pour avoir une préparation homogène.

9 Formez des petites boules de pâte sur le papier sulfurisé recouvrant la plaque du four.

10 Lorsque vous aurez rempli toute la plaque, enfournez pendant quelques minutes, en prenant soin de tourner la plaque à mi-cuisson.

11 Laissez complètement refroidir les macarons avant de les garnir.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....