



Macarons au citron.

Pour 35 à 40 macarons :

Pour les coques (recette d'Eric Maes, pâtissier, 45 bis rue du marché, 59 000 Lille, dont j'ai juste modifié la température et le temps de cuisson) :

- 125 g d'amandes en poudre tamisées ;
- 225 g de sucre glace tamisé ;
- 105 g de blanc d'œuf ;
- 25 g de sucre semoule.

Attention : les quantités d'amandes en poudre et de sucre glace sont prévues après le tamisage. Si vous tamisez la poudre d'amandes après l'avoir pesée, cela va fausser les proportions. Cela dit, ne jetez pas la poudre plus épaisse restée dans le tamis et servez-vous en pour faire un cake aux amandes, par exemple (une proposition d'usage bientôt sur ce blog).



Même chose pour les blancs d'œufs : si, par chance, vous pouvez obtenir 105 g de blanc d'œuf avec trois œufs, c'est loin d'être garanti. Ne prenez pas ces dosages avec désinvolture : la grande pâtisserie se joue au gramme près !

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés à l'aide d'une maryse (ou une spatule). Ajoutez une pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre : n'ayez pas la main trop lourde, ce genre de colorant étant en général très puissant.

Dans un saladier à bords hauts, montez très fermement les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Versez le mélange amandes-sucre sur les blancs en neige et mélangez délicatement à la maryse : vous devez casser les blancs en neige mais doucement. L'appareil obtenu doit être brillant et former un ruban lorsque vous le faites couler de la maryse : c'est le macaronage.

Dressez les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque en silicone. Laissez croûter à l'air libre pendant une heure : lorsque vous posez un doigt sur une coque, celle-ci ne doit plus être collante.

Enfournez vos macarons dans un four préchauffé à 130°C pour une quinzaine de minutes (comptez une à deux minutes de plus si vous utilisez une plaque en silicone). Les coques doivent se décoller facilement, être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Pour le *lemon curd* :

- 12 jaunes d'œufs ;
- le zeste de 3 gros citrons ;
- 1 tasse 1/2 de jus de citron (environ 5 gros citrons) ;
- 2 tasses de sucre ;
- 1/4 de cuillère à café de sel ;
- 1 tasse 3/4 de beurre coupé en dés.

Remarque : Avec ces proportions, vous obtiendrez un petit saladier de *lemon curd* : vous pouvez soit les diminuer si vous souhaitez l'utiliser seulement pour les macarons, soit en congeler une partie, soit encore utiliser l'excédent pour réaliser des tartelettes ou une tarte dont vous aurez cuit la pâte à blanc au préalable. Dans ce cas, ajoutez une meringue : l'acidité de ce *lemon curd* est parfaite dans des macarons, elle pourrait ne pas être au goût de tous dans une simple tarte ; une meringue adoucira cette acidité.

Dans une casserole, mélangez les œufs, les zestes et le jus de citron et le sucre. Faites cuire sur feu moyen sans cesser de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit assez épaisse pour napper le dos de la cuillère (c'est une cuisson dite à la nappe, comme pour une crème anglaise), soit une dizaine de minutes.

Ôtez la casserole du feu et ajoutez le sel et le beurre, un morceau à la fois en mélangeant jusqu'à ce que l'appareil soit onctueux. Transvasez-le dans un petit saladier et couvrez d'un film plastique au contact de la crème. Réfrigérez au moins trois heures, jusqu'à ce que la crème ait bien pris.

Montez les macarons. Garnissez une coque d'un peu de *lemon curd* (une petite cuillère suffit) : si vous souhaitez utiliser une poche à douille, cet objet diabolique, allez-y mais sachez que, dans ce cas, c'est vraiment se compliquer la vie. Recouvrez d'une seconde coque et pressez légèrement afin de solidariser le macaron. Procédez ainsi jusqu'à épuisement des coques.

Je vous recommande d'attendre avant de déguster vos macarons - je sais que c'est dur, mais votre plaisir n'en sera que plus grand -, l'idéal étant de les réserver 48 heures.