



Les Gourmandises de Marina

Macarons (by Christophe Felder)

Pour environs 40 macarons

Ingrédients :

200 grs de poudre d'amande (de préférence une poudre très claire et la plus fine possible)

200 grs de sucre glace

5 cl d'eau

200 grs de sucre semoule

2 X 75 grs de blanc d'œuf à température ambiante (cela correspond à environ 5 blancs)

Préparation :

Mixer la poudre d'amande et le sucre glace dans votre robot ménager munie de l'accessoire couteau, verser le tout dans un saladier et incorporer les premiers 75 grs de blanc d'œuf, mélanger énergiquement jusqu'à ce que le blanc soit complètement intégré à la poudre.

Dans une casserole verser l'eau et le sucre, mélanger avec une spatule et faite monter ce sirop à 114°, j'ai utilisée une thermo-sonde.

Battre les autres 75 grs de blanc d'œuf avec un batteur (utiliser un batteur avec une cuve en inox ou en verre). Lorsque le sirop à atteint 114° le verser doucement dans les blancs d'œuf tout en continuant à battre, ajouter le colorant de votre choix, continuer de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse à température ambiante.

Incorporer petit à petit avec une spatule cette meringue italienne au mélange poudre d'amande/sucre glace/blanc d'œuf.

Dresser des coques de taille identiques avec une poche à douille munie d'un embout de 8mm sur une tôle froide recouverte de papier sulfurisé.

Lorsque la tôle est remplie la taper énergiquement sur votre main, cela permet d'obtenir des coques parfaitement lisses. Enfourner de suite pendant 12 minutes.

Lorsque les coques sont cuites les décoller très rapidement et les laisser entièrement refroidir avant de les garnir.

Pour ce premier essai j'ai garnie les coques avec des ganaches déjà prêtes, une ganache Chocolat Noir au Piment, et une Ganache Chocolat Blanc à la Noix de Macadamia. Vous pouvez laisser libre court à votre imagination pour la garniture (confiture, ganache, compote.... voir même des garnitures salés...).