# COQUES POUR MACARONS

CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 50 Macarons

| Ingrédient | Quantité |
|---|---|
| **Poudre d'amande** | 200 gr |
| **Sucre glace** | 200 gr |
| **Blanc d'oeuf** | 80 gr |
| **Blanc d'oeuf** | 80 gr |
| **Sucre semoule** | 200 gr |
| **eau** | 75 gr |

## Préparation

1. Mixer puis tamiser soigneusement le « tant pour tant » (200gr poudre d'amandes + 200gr sucre glace). Réserver.

2. Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition. Sans remuer, veiller à ce que la température du sirop ainsi formé ne dépasse pas 115 °C. Monter doucement 80gr de blancs d'œufs en neige, puis augmenter la vitesse du batteur lorsque la température du sirop dépasse 105°C. Stopper la cuisson du sucre à 115°C et le verser en un fin filet sur les blancs en neige. Continuer de battre la meringue pendant 10 minutes environ, pour qu'elle refroidisse un peu.

3. Mélanger le « tant pour tant » et les 80gr de blancs d'œufs non battus, afin d'obtenir une pâte d'amandes homogène.

4. À l'aide d'une spatule souple, incorporer environ un tiers de la meringue à la pâte d'amandes afin de la détendre un peu, puis ajouter le reste de meringue en macaronant soigneusement.

5. Garnir de pâte une poche à douille de 8mm. Coller une feuille de papier sulfurisé sur les plaques à pâtisserie, en y déposant des points de pâte aux quatre coins. Réaliser des petites boules de 3cm de diamètre, régulières et bien espacées. Tapoter légèrement le dessous des plaques et laisser croûter à température ambiante pendant 30 minutes.


*CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026*

6. Préchauffer le four à 150°C (th. 5). Enfourner pour 14 minutes. À la sortie du four, déposer délicatement le papier sulfurisé sur le plan de travail humidifié : les coques se décolleront plus aisément.


*CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026*