

Ingrédients pour 50 Macarons

Ingrédient	Quantité
Poudre d'amande	200 gr
Sucre glace	200 gr
Blanc d'œuf	80 gr
Blanc d'œuf	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.

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.
-
-