

# MACARONS

80 g poudre d'amande, 80 g sucre glace, 80 g sucre semoule, 2 blancs d'œufs

Versez la poudre d'amande et le sucre glace dans le bol du mixeur. Faites tourner 30 secondes afin d'affiner le mélange. Préchauffez le four 160° chaleur ventilée

Versez dans une casserole à fond épais le sucre semoule et 2 cl d'eau. Mélangez avec une spatule et faites chauffer sur feu moyen

Plongez le thermomètre dans le sirop afin de contrôler la température qui doit atteindre 180°

Versez un blanc d'œuf dans le bol du batteur. Lorsque le thermomètre du sucre atteint 114°, montez le blanc en neige

Dès que le sirop atteint 118° réduire la vitesse du batteur et 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.

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

Versez le mélange poudre d'amande sucre glace dans un récipient puis ajoutez un blanc d'œuf

Mélangez cette préparation avec une spatule rigide jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse

A l'aide d'une spatule en caoutchouc incorporez une petite quantité de meringue, mélangez, et recommencez jusqu'à finir la meringue. Remuez soigneusement jusqu'à obtenir une préparation homogène semi liquide.

Garnissez une poche à douille, et formez des boules aplaties de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Tapissez énergiquement le fond de la plaque avec le plat de la main ou sur le plan de travail afin de lisser les macarons .

Enfournez 12 mn en prenant soin de tourner la plaque à mi cuisson. Laissez refroidir

Garnissez, assemblez et dégustez

