

Macarons au citron & lemon curd

Préparation : 20 minutes – Repos : 1 heure

Cuisson : entre 12 et 18 minutes (en fonction de la taille des macarons)

Pour une trentaine de macarons.

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs séparés quelques jours avant
- 210g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire jaune

-garniture : un pot de Lemon Curd



*Ustensiles spécifiques utilisés : Tapis siliconé ou à défaut papier sulfurisé,
Plaques aluminiums pour mettre les tapis,
Spatule en silicone,
Poche à douille,
Tamis.*

Réalisation :

- Préchauffer le four à 50-60°C.
- Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser au-dessus d'un tapis siliconé.
- Passer au four environ 15 minutes pour dessécher ce mélange. Laisser refroidir.
- Monter les blancs en neige au robot. Quand ils deviennent assez fermes, ajouter le sucre blanc petit à petit puis le colorant. Vous devez obtenir le fameux « bec d'oiseau », à savoir des pointes blanches ou jaunes, pour le coup, en retirant le fouet.
(NB : Pour la quantité de colorant, j'ai dû mettre entre 8 et 10 gouttes. Tout dépend de l'effet attendu).
- Saupoudrer petit à petit le mélange amande-sucre sur les blancs d'œufs et mélanger délicatement à la spatule en silicone (de bas en haut). Le mélange doit être lisse et brillant.
- Mettre cet appareil dans une poche à douille.

- Préchauffer le four à 150°C.
- Préparer un tapis en silicone ou un papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et dresser des petits tas (de 1.5cm à 2cm pour les plus petits à 3 ou 4cm pour les plus gros).
Bien les espacer car ils s'étalent toujours un peu lors de la phase repos.
- Laisser « croûter » c'est-à-dire reposer, idéalement 1h mais cela peut être plus long !!
- Cuire 12 minutes environ mais, surveillez votre four ! S'ils sont plus gros, augmenter la durée de cuisson !
- Laisser reposer avant de les démouler.
- Les garnir d'une petite cuillère de Lemon Curd et laisser reposer au frais avant dégustation (du moins si vous y arrivez car, pour ma part, le besoin de goûter est toujours très fort !!).