

Macarons aux spéculoos

Ingrédients pour environs 30 macarons:

80 g de blancs d'oeufs (environ 3 blancs)
100 g de poudre d'amandes
180 g de sucre glace
20 g de sucre fin
Colorant alimentaire jaune

Réalisation:

Si vos blancs ont été séparés des jaunes deux ou trois jours avant et conservés au réfrigérateur, ne pas oublier de les sortir 1 à 2 heures avant de commencer.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes pour obtenir une poudre très fine (c'est pour moi le secret d'une coque bien lisse).

Monter les blancs en neige avec une pincée de sucre. Quand les blancs commencent à mousser, ajouter les 20 g de sucre et fouetter jusqu'à obtenir des blancs serrés qui forment une pointe quand on soulève le fouet.

Ajouter le colorant.

Verser le mélange sucre et poudre d'amandes sur les blancs d'oeufs et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule en silicone.

Mélanger suffisamment pour lisser la pâte mais sans la liquéfier afin qu'elle ne s'étale pas trop.

Préchauffer le four à 150°C.

Disposer 3 plaques de fours l'une sur l'autre, ainsi qu'une feuille de papier sulfurisé.

A l'aide d'une poche à douille faire des petits tas d'environ 3 cm de diamètre. (ces petits tas vont légèrement s'étaler).

Laisser reposer une dizaine de minutes.

Placer au four pendant 12 à 14 minutes.

Sortir les macarons du four et faire couler de l'eau entre la dernière plaque et le papier sulfurisé. La vapeur dégagée va permettre de décoller les macarons plus facilement.

Garnir les macarons de pâte de spéculoos!

Laisser reposer les macarons une petite nuit, ils n'en seront que meilleurs!!!Mais c'est le plus difficile....

