

Macarons au citron

Ingrédients:

200 g de blancs d'oeufs vieillis
50 g de sucre en poudre
450 g de sucre glace
250 g de poudre d'amande

Pour la crème:

150 ml de jus de citron
1 oeuf
75 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
40 g de beurre

Réalisation:

Au robot monter les blancs en neige avec le sucre en poudre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter le colorant (violet en poudre dans mon cas)

Verser le sucre glace et la poudre d'amande sur les blancs d'oeufs montés.

Mélanger avec une spatule (macaronner) jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir la poche à douille de pâte à macarons.

Sur une feuille de papier sulfurisé posée sur 3 plaques de four, disposer des petits tas d'environ 2 cm de diamètre.

La pâte va légèrement s'étaler, et laisser reposer environ 20 minutes à température ambiante.

Pendant ce temps préchauffer le four à 150°C.

Après le temps de repos, enfourner pour 12 minutes.

Laisser refroidir avant de décoller.

Crème au citron:

Dans une casserole, faire bouillir le jus de citron.

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet l'oeuf et le sucre, ajouter la féculé de maïs.

Verser le jus de citron sur le mélange précédent. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire jusqu'à ébullition en mélangeant avec un fouet.

Ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger au fouet.

Laisser refroidir et garnir les coques avec cette crème.

Laisser reposer les macarons une nuit avant de déguster.