

Macarons à l'orange sanguine caramélisée

Temps de préparation: 2 heures
Temps de cuisson: 12 mn par fournée
Temps d'attente: 24 heures.

Ingrédients pour 35 à 40 petits macarons:

Pour les coques:

- 205 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de blanc d'oeufs
- 65 g de sucre semoule
- Colorants jaune et rouge en poudre

Pour la gelée aux fruits rouges:

- 200 g de jus d'orange sanguine
- 50 g de sucre semoule
- 10 g de "Vitpris" ou de pectine en poudre
- 90 g de beurre mou

Recette:

1) **Préparer les coques des macarons:** Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. A la fin, verser ce qui n'a pas pu être tamisé sur la partie tamisée.



2) Monter les blancs en neige ferme. Pour cela il est préférable qu'ils soient à température ambiante. Ajouter le sucre semoule, un peu de colorant jaune en poudre puis un peu de colorant rouge en poudre et continuer à battre 2 ou 3 minutes.



3) Verser les poudres tamisées **sur** les blancs en neige (très important). Incorporer les blancs à la spatule par un mouvement rotatif de haut en bas.

4) **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou maryse).

5) Monter les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou de papier aluminium siliconé (marque Albal). Tenir verticalement la poche à douille au dessus de la plaque, presser doucement. Quand la taille de macaron souhaitée est atteinte (environ 2,5 cm de diamètre pour moi), laisser l'embout de la poche à douille dans la pâte du macaron, arrêter de presser et sortir l'embout par le côté (en le sortant à la vertical, on formerait un "bec" pas très esthétique). Dresser les macarons en les décalant d'un rang à l'autre. Laisser "croûter" les macarons à température ambiante pendant au moins 45 minutes (la pâte sèche un peu et les macarons sont plus lisses).

6) Préchauffer le four à 150°C pendant 10 minutes et enfourner les macarons. Pour que la collerette se forme il faut que le dessous des macarons cuise moins vite que le dessus. Pour cela, poser la plaque des macarons dressés sur une autre plaque **froide** pour isoler le dessous des macarons durant la cuisson (ou mieux encore: sur deux plaques froides). Laisser la porte du four entrouverte et cuire pendant **12 mn** (ils sont cuits lorsqu'ils ne bougent plus lorsqu'on les touche). Laisser complètement refroidir les macarons avant de les décoller délicatement.

7) **Préparer la crème à l'orange**: faire caraméliser le sucre à sec dans une casserole antiadhésive, verser le jus d'orange (attention aux projections) et laisser fondre le caramel sur feu doux. Quand le caramel est dissout, ajouter le Vitpris et laisser sur le feu pendant 5 minutes. Eteindre le feu et laisser complètement refroidir la gelée avant de la mixer avec le beurre mou jusqu'à obtenir une crème homogène.

8) **"Monter" les macarons**: Garnir les coques de crème avec une poche à douille. Réfrigérer 24 heures avant de déguster (idéalement). Les macarons se conservent 2 ou 3 jours au réfrigérateur et peuvent se congeler.