

Temps de préparation: 15min

Temps de cuisson: 12 min

Coques de Macarons à la Meringue Suisse

Ingrédients pour 28 macarons :

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 40 g de blanc d'œuf
- 40 g de blanc d'œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 1 pointe de colorant

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre 100 g de sucre en poudre dans le bol. Turbo pendant quelques secondes pour réduire en sucre glace. Ajouter la poudre d'amande. Sous vitesse 6, faire quelques impulsions TURBO pendant 20 secondes. Réserver dans un cul de poule.

Ajouter 40 g de blanc d'œuf, une pointe de couteau de colorant et mélanger pour faire une pâte d'amande homogène. Laver et sécher correctement le bol.

Mettre le fouet et ajouter les 40g de blanc d'œuf. Prélever 1 cuillère à soupe de sucre sur les 100 g de sucre en poudre restants. 2 minutes, vitesse 3.

Programmer le cook'in, 4 minutes, 50°C, vitesse 5 et ajouter le sucre restant progressivement. Puis faire refroidir la meringue suisse ainsi préparée, 4 minutes, vitesse 4.

Ajouter la meringue en 3 fois dans la pâte d'amande colorée avec la grande spatule haute température jusqu'à former le ruban (macaronnage).

Dresser sur le Silpat Macarons avec une poche à douille (douille unie) et faire cuire sur une seule plaque aluminium pendant 10 à 12 minutes.

Attendre que les coques soient froides avant de décoller. Répéter l'opération avec la pâte restante.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	100 g de sucre poudre				TURBO
	+ 100 g de poudre d'amande	20 sec		6	TURBO
	40 g de blanc d'œuf + 1 cuillère à soupe de sucre	2 min		3	
	Reste de sucre	4 min	50°C	5	
 		4 min		4	

La petite Cuisine de Nadège