

MACARONS FACON SANSONNETTE

Conseils:

Tout d'abord prendre le temps de lire l'ensemble de la recette du début jusqu'à la fin. Ici j'ai utilisé mon Thermomix.

Alors il vous faudra

- Votre **Thermomix** pour réduire l'amande et le sucre en poudre très fine (ou un robot) + un tamis (ici celui de chez Tupperware)
- Encore votre **Thermomix** pour monter les blancs en meringue.
- un cul de poule et une spatule en caoutchouc (ou Maryse) pour mélanger et "macaronner" la préparation.
- Une poche à douille (je conseille les jetables beaucoup plus facile!) avec une douille lisse de 8 ou 9 mm pour dresser les macarons
- Une plaque de cuisson siliconée pour former les coques de vos macarons ou le plus simple du papier sulfurisé avec un gabarit ou pas (que vous trouverez ici chez pure gourmandise) pour vous aider en dessous. Le papier sulfurisé donne un rendu bien meilleur.

3 plaques à pâtisserie: vous me direz pourquoi? Et bien afin que vos macarons ne cuisent pas trop vite. (Lèche-frite, une autre plaque et la plaque sur laquelle vous déposerez les macarons)

Avec les 3 plaques, leurs bases montent en collerette et restent moelleuses à la dégustation

- des colorants en poudre de préférence (je conseille la marque "les artistes" les meilleurs pour moi)

Sortir le tout afin de ne pas courir partout ensuite.

Pour la garniture j'ai réalisé un lemon curd

Vous pouvez faire aussi ce caramel au beurre salé dont la texture sera top. (ici) .

Ingrédients :

140 g de blancs d'œufs (soit 4 à 5 œufs)

2 x 90 g de sucre en poudre

160 g de sucre glace

160 g de poudre d'amandes

Préparation

Mettre les blancs d'œufs dans le bol avec le fouet, programmer 7 minutes, vit 3.5 (en augmentant petit à petit au début) / 37 °

Quand le blanc commence à mousser, mettre les premiers **90 g** de sucre en poudre, et quand il ne reste plus que 4 minutes au compteur, mettre les autres 90 g.

Ajouter dans le bol la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger **10 sec/Vit 9**. (Ne pas trop mixer car alors la poudre d'amandes s'agglomère)

Tamiser alors les 160g de sucre glace, pour ma part avec mon tamis de chez tup tup !!!! C'est une étape importante car elle agira sur le résultat final. Mettre dans un saladier. Réserver

Peser deux fois 90 g de sucre que vous mettre dans deux bols différents.

Dans le bol du **Thermomix** avec le fouet, mettre 140 g de blancs d'œufs (séparé la veille c'est mieux) et sorti du frigo quelques heures avant.

Mettre le couvercle, le fouet et régler **7 mn/37° /VITESSE 3.5** **ATTENTION** en augmentant progressivement au départ. On attend que sa commence à mousser (environ à 6mn 20 sur l'affichage du thermomix) et on incorpore progressivement les premiers 90 g de sucre en poudre.

On arrive alors à un peu près 4 minutes sur le thermomix la meringue est entrain de se former.

On va alors mettre les deuxièmes 90 g de sucre poudre, qu'on incorpore alors.

Et il n'y a plus qu'à attendre d'arriver à la fin des 7 minutes.

La meringue doit être belle et bien brillante (Merci à SANDRINE de Plaisirs macarons)

On place cette meringue dans un grand saladier.

Verser dessus l'ensemble du mélange tamisé de sucre glace et poudre d'amandes.

Prendre une grande spatule, et comme le conseil Sandrine, j'ai acheté celle de chez Ikea qui est bien large.

On attaque le macaronnage..... Et là !! Attention, cette étape est une étape à ne pas rater. Si la préparation est trop liquide : les macarons seront tout plats cela voudras dire que

Vous avez "macaronné" trop énergiquement et "cassé" les blancs en neige, votre préparation seras pas mousseuse mais plutôt liquide. On mélange donc en tournant **délicatement**.

Si on décide de faire plusieurs couleurs séparer votre mélange dans plusieurs bols avant la fin du macaronnage. Ajouter alors la pointe d'un couteau de la couleur désiré. Finir de macaronner, la pâte ne doit pas être liquide je le rappelle **sinon** adieux jolis macarons !

Mettre le mélange de la couleur souhaité dans une poche à douille.. Attention chasser l'air et vous mettre perpendiculairement à votre plaque (attention entrainement nécessaire sa évite une grosse coulure sur la plaque) Tapoter votre plaque très légèrement, on uniformise ainsi le macaron.

Laisser vos macarons crouter durant 30 minutes environ dans une autre pièce que votre cuisine, à l'abri de l'humidité surtout. Sinon les macarons risquent de se fissurer.

Au bout de ce temps, lorsque votre doigt effleurera la coque du macaron, il ne doit pas coller à votre doigt. Préchauffer votre four à 130° (j'ai mis th entre 4 et 5 soit entre 125 et 150°) Mettre votre plaque au four pour environ 18 minutes. (16 chez moi on suffit) Regarder la jolie collerette se former (durant les 6 premières minutes). N'ouvrez pas la porte du four en cours de cuisson.

Résultat final

Les macarons doivent se décoller sans difficulté : à leur sortie du four on attend environ 1 minute, puis on les décolle doucement, ils ne doivent laisser aucune trace sur le papier sulfurisé.

S'ils ne sont pas assez cuits, vous allez retrouver un peu de la pâte sur le papier, dans ce cas il faudrait pouvoir poursuivre la cuisson de quelques minutes, tout en surveillant.