

# 🐾 LES MACARONS DE BAMBICHON 🐾

## Macarons citron cœur framboise

### Coques de Macarons

- ▶ 2 fois 50 g de blancs d'œufs,
  - ▶ 25 + 150 g de sucre en poudre,
  - ▶ 150 g de poudre d'amandes,
  - ▶ 150 g de sucre glace
  - ▶ 5 cl (ou 50 g) d'eau
  - ▶ Colorant jaune
1. Chauffez votre four à 150°.
  2. Passez rapidement au robot équipé du couteau la poudre d'amande et le sucre glace. Tamisez ensuite ces poudres. Réservez.
  3. Préparez un sirop avec 150 g de sucre en poudre et 5 cl d'eau. Cuire ce sirop à 118°, sans remuer.
  4. Pendant ce temps, montez 50 g de blancs d'œufs dans le bol du robot équipé du fouet. Quand les blancs commencent à mousser, versez un tiers des 25 g de sucre et augmentez un peu la vitesse du robot. Rajoutez un 2<sup>ème</sup> tiers en augmentant encore légèrement la vitesse. Laissez tourner quelques minutes et faites de même pour le tiers restant. Les blancs vont former un bec d'oiseau.
  5. Versez le sirop à 118° en mince filet sur ces blancs, à vitesse moyenne, et laissez tourner le robot jusqu'à ce que les blancs atteignent une température d'environ 40° (environ 10 min).
  6. Ajoutez alors le colorant et les 50 g de blancs d'œufs restant. Mélangez quelques instants.
  7. Remplacez le fouet du robot par la feuille (ou fouet plat). Ajoutez les poudres d'un coup et macaronnez à vitesse minima pendant 2 min. environ pour obtenir le ruban et un appareil bien brillant.
  8. Remplissez une poche munie d'une douille lisse de 8 mm et dresser vos coques en quinconce sur une plaque idéalement alvéolée, recouverte d'une feuille de papier siliconé ou bien sur une toile Silpat.
  9. Laissez croûter vos coques environ 30 min. Le croûtage peut prendre plus de temps (selon dépend de plusieurs facteurs, notamment du temps). Vos coques sont prêtes à être enfournées lorsqu'au bout de ce laps temps d'environ 30 min. leur surface est devenue sèche au toucher.
  10. Enfournez vos coques pendant 13 à 15 min. Le temps de cuisson dépend de votre four. Lorsqu'elles sont cuites, vos coques doivent se détacher de la feuille et ne pas être molles. Si tout s'est bien passé, durant la cuisson, vous avez vu se former une jolie collerette à leur base.
  11. Lorsque vos coques sont cuites, sortez-les du four et laissez-les refroidir quelques instants, mais pas trop car quand elles sont encore chaudes, décollez-les doucement de leur feuille et enfoncez légèrement votre pouce au centre, cela pour mettre plus de garniture. Une fois vos coques froides, cette opération sera devenue impossible car elles auront durci.
  12. Lorsqu'elles sont complètement froide, garnissez-la moitié des coques avec votre ganache et formez vos macarons avec l'autre moitié des coques. Entreposez-les 24 h au réfrigérateur, dans un récipient non ouvert.
  13. Au bout de 24 h, vous pourrez entreposer vos macarons sur la tranche dans un récipient fermé.

### Ganache à la crème de citron

- ▶ 1 œuf,
- ▶ 170 g de jus de citron + le zeste d'un citron,
- ▶ 150 g de beurre,
- ▶ 110 g de sucre,
- ▶ 40 g de poudre d'amandes,
- ▶ 15 g de maïzena,
- ▶ 1 feuille de gélatine,
- ▶ des framboises fraîches.

Pressez les citrons. Mettez la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Récupérez le zeste d'un citron et mettez-le dans le jus.

Mélangez l'œuf, la maïzena et le sucre dans un bol. Ajoutez le jus de citron et mettez le tout dans une casserole, sur feu doux.

Quand le mélange commence à épaissir et à bouillir, enlevez du feu et ajoutez la feuille de gélatine bien essorée. Mélangez. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Puis, quand le beurre est bien incorporé, ajoutez la poudre d'amandes.

Laissez refroidir.

Remplissez une poche à douille de cette garniture au citron et remplissez vos coques refroidies.

Disposez au milieu de chaque demi-macaron une framboise fraîche. Recouvrez d'un petit peu de crème au citron et formez votre macaron avec une demi-coque. Conservez au frais au minimum 24 h avant de déguster.