

Macarons au citron de Pierre Hermé

Ingrédients pour les macarons (environ 50 à 60) :

- 250 grs de poudre d'amandes
- 450 grs de sucre glace
- 200 grs de blancs d'oeufs
- 50 grs de sucre en poudre
- Colorant jaune citron

Préparation :

Faites chauffer votre four à 150/160° C.

Broyez finement la poudre d'amandes et 250 grs de sucre glace, on appelle l'ensemble des deux le tant pour tant.

Passez au tamis ce mélange et retirez les morceaux de poudre d'amandes qui sont un peu trop gros pour passer dans le tamis.

Ajoutez le reste du sucre glace soit 200 grs et le colorant puis mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs et serrez avec le sucre en poudre en 2 à 3 fois.

Versez le tant pour tant sur les blancs d'oeufs montés et mélangez à l'aide d'une spatule dans un premier temps et pensez à bien racler le bol.

Macaronnez, c'est à ce moment là qu'il faut regarder si l'on arrive à obtenir un ruban.

Coulez la pâte dans une poche à douille sur des feuilles de papier sulfurisé.

Faites croûter 30 minutes.

Faites cuire 15 à 20 minutes en fonction de votre four, durant la cuisson éviter d'ouvrir celui-ci.

Après cuisson, déposez votre feuille sur un plan de travail froid et laissez refroidir avant de décoller les coques.

Conservez dans une boîte au frigo, vous pouvez aussi les congeler.

Ingrédients pour la garniture :

- 225 grs d'oeufs entiers frais
- 240 grs de sucre en poudre
- 8 grs de zestes de citron non traités
- 160 grs de jus de citron frais
- 350 grs de beurre
- 100 grs de poudre d'amandes

Préparation de la garniture :

Rincez et séchez les citrons.

Prélevez les zestes.
Frottez-les des 2 mains avec le sucre.
Mélangez le jus de citron, le sucre au citron et les oeufs dans une jatte.
Posez-la dans un bain marie.
Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à 83/84° C.
Laissez refroidir à 60° C avant d'incorporer le beurre en morceaux.
Fouettez jusqu'à ce que la crème soit lisse puis avec un mixeur plongeant, mixez pendant 10 minutes.
Versez la crème dans un plat à gratin.
Collez au contact de la crème un film transparent.
Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Le lendemain, mélangez la poudre d'amandes avec la crème de citron.
Versez-la dans une poche à douille et garnissez généreusement de crème la moitié des coques.
Recouvrez avec les autres coques.
Conservez les macarons 24h au réfrigérateur et sortez-les du réfrigérateur 2 heures avant de les déguster.

<http://philomavie.blogspot.com>