

MACARONS FRANÇAIS



Le macaron est un symbole emblématique de la pâtisserie française. Bien que ses origines remontent à des biscuits à base d'amandes venus d'Italie, sa forme moderne — deux coques garnies d'une crème — a été popularisée à Paris au début du XX^e siècle par la maison Ladurée. Aujourd'hui, le macaron incarne l'élégance pâtissière française, mêlant précision technique, couleurs raffinées et créativité infinie.

Infos

- **Temps de préparation:** 60 mins
 - **Temps de cuisson:** 60 mins
 - **Portions:** 25
-

Ingredients

- 192 g de poudre d'amandes blanchies
- 227 g de sucre glace
- ¼ cuillère à café de sel fin
- 7 blancs d'œufs moyens, à température ambiante (idéalement séparés la veille)
- 198 g de sucre en poudre
- 160 ml d'eau
- Colorant alimentaire en pâte (facultatif)
- 347 g de sucre en poudre
- 240 ml d'eau

- 5 blancs d'œufs
 - 450 g de beurre doux, à température ambiante, coupé en dés
 - 1 gousse de vanille (ou 2 cuillères à café d'extrait)
-

Préparation

Etape 1

Tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel dans un grand bol. Ajouter une partie des blancs d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Réserver.

Etape 2

Faire chauffer le sucre et l'eau sans remuer jusqu'à atteindre 115–120°C. Pendant ce temps, monter le reste des blancs d'œufs en neige à vitesse moyenne. Verser le sirop chaud en filet sur les blancs montés tout en fouettant, puis continuer à battre jusqu'à obtenir une meringue lisse, brillante et encore légèrement tiède. Ajouter le colorant si souhaité.

Etape 3

Incorporer progressivement la meringue à la pâte d'amandes en mélangeant délicatement. Continuer jusqu'à obtenir une pâte lisse, brillante, souple, à la texture dite « ruban » ou « lave », qui s'étale doucement sans couler.

Etape 4

Pocher des disques réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tapoter légèrement la plaque pour éliminer les bulles d'air. Laisser reposer environ 30 minutes, jusqu'à ce que la surface soit sèche au toucher.

Etape 5

Enfourner dans un four préchauffé à 150°C pendant 15 à 20 minutes, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir complètement avant de décoller.

Etape 6

Réaliser un second sirop de sucre, puis le verser sur des blancs montés avec le sel. Fouetter jusqu'à refroidissement du bol, puis incorporer progressivement le beurre. Ajouter la vanille et fouetter jusqu'à obtenir une crème lisse et soyeuse.

Etape 7

Garnir la moitié des coques de crème au beurre, puis refermer avec une seconde coque de taille similaire. Laisser mûrir au réfrigérateur ou au congélateur avant dégustation pour un résultat optimal.