



## Macarons à l'orange, confiture de lait...

### **Ingrédients :**

- 45 g de poudre d'amande
- 65 g de sucre glace
- 1/2 càc de poudre d'écorce d'orange bio
- 1 blanc d'œuf (calibre moyen, 33 à 35 g)
- 15 g de sucre en poudre
- 2 gouttes de colorant jaune, 1 goutte de colorant rouge (ou une pointe de couteau si c'est en poudre)



### **Préparation :**

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et la poudre d'écorce. Mixer le tout au robot (mode pulse) pour que la poudre soit la plus fine possible. Tamiser 1 à 2 fois à l'aide d'une passoire fine. Il restera un peu de poudre d'amande dans la passoire. La mettre de côté pour une utilisation future comme une tarte amandine aux poires.

*Etape facultative : Filtrer le blanc d'œuf au dessus d'un saladier avec une passoire en raclant le dessous avec un couteau, peser ensuite ce blanc pour être sûr d'avoir entre 33 et 35 g.*

Faire tiédir le blanc d'œuf au bain-marie en le fouettant doucement à la main ou le passer 30 à 50 s au micro ondes position décongélation. Tester la température du blanc avec le doigt : il doit être tiède. Le blanc devient alors moussieux.

Retirer du feu et fouetter le blanc au batteur électrique vitesse 1. Lorsqu'il monte et devient blanc, ajouter le sucre en poudre et continuer de fouetter à vitesse moyenne, de façon à obtenir une meringue blanche et brillante. Un "bec d'oiseau" doit apparaître au bout du fouet quand on le soulève. Ajouter à ce moment-là le colorant choisi, finir de fouetter vitesse 1 pour l'incorporer.

Verser alors le mélange poudre d'amande / sucre glace / orange sur la meringue en 5 à 6 fois et macaronner, c'est-à-dire faire un mouvement avec une maryse de bas en haut en revenant vers soi et en tournant le saladier d'un quart de tour.

La pâte doit être homogène, lisse, brillante et souple. On a un aperçu de l'aspect des coques lorsqu'on soulève la pâte et qu'on la laisse retomber dans le saladier. La pâte doit se reformer tranquillement.

Couvrir la plaque du four avec du papier sulfurisé.



Remplir la poche à douille lisse (8 à 10 mm) avec la pâte à macaron. Former des petits ronds réguliers (3 cm diamètre) bien espacés en quinconce (ils vont gonfler à la cuisson) pour cela placer la douille de façon perpendiculaire à la plaque, exercer une pression avec la main placée sur la poche à douille, stopper la pression, puis soulever la douille en faisant un cercle dans le sens des aiguilles d'une montre tout en effleurant le macaron. Cela évitera de former une pointe sur la coque.

Saupoudrer d'un voile de cacao ou autre (coco, vermicelles chocolat, pavot, sésame...) si l'envie vous prend de faire une déco ^\_^.

Taper la plaque sur le plan de travail pour que les coques prennent formes.

Retirer le papier sulfurisé de la plaque, délicatement pour ne pas abîmer les coques. Placer uniquement la plaque du four au frigo le temps du croûtage.

Laisser reposer les coques 40 min à température ambiante.

Au bout de 30 min, préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante ou 170°C dans un four normal.

Placer la feuille de papier sulfurisée sur la plaque sortie du frigo et la placer sur une autre plaque ou la lèchefrite du four. Enfourner dans le four à mi-hauteur pendant 10 min, puis baisser à 140° (ou 150°C dans un four normal) pendant 3-5 min.

A la sortie du four, laisser refroidir la plaque quelques minutes, puis décoller les macarons. S'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seul, sinon poursuivre la cuisson. Ou faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail légèrement humidifié pour arrêter la cuisson et décoller plus facilement.

Laisser refroidir complètement les macarons sur une grille.

Les associer 2 par 2 avant de garnir. Sur le plan de travail, mettre d'un côté les chapeaux des macarons et de l'autre la base.

Garnir sur la partie plate toutes les bases de macarons pour être sûre de bien répartir la confiture de lait au chocolat et noix de pécan, puis poser les chapeaux par-dessus.

Lorsqu'ils sont prêts, les ranger debout sur un plateau. Le recouvrir de cellophane et réserver au frais 2 jours avant dégustation.

Les sortir 2 h avant de les dévorer pour qu'ils retrouvent leur moelleux !

Les coques peuvent être congelées, dans ce cas, les garnir encore congelées 48h avant de les manger.

BON APP'