

## Macarons au lemon curd de Crikaramel

Voilà, j'ai assouvi mon envie de macaronner :)

J'ai commencé par ceux qui devaient être garnis avec le lemon curd réalisé hier. Je les ai donc faits jaune citron. C'est un des derniers colorants que j'ai achetés sur le site Gourmandise de Demarle car il va être supprimé. Je ne regrette pas mon achat car la couleur est très belle. (la photo quand ils ne sont pas cuits donne plutôt l'impression d'un vert mais non non c'est très jaune).

Passons aux **ingrédients** ! Pour une cinquantaine de coques, il vous faudra : *125g de poudre d'amandes, 200g de sucre glace, 3 blancs d'oeufs (105g), 45g de sucre fin, du colorant en poudre.*

**Important ! Les blancs d'oeufs doivent avoir été clarifiés 3 ou 4 jours avant, conservés au réfrigérateur et remis à température ambiante au moins 2 heures avant que vous ne fassiez vos macarons).**

Commencez par mixer au Cook'in (ou dans votre robot mixeur) la poudre d'amandes et le sucre glace afin d'obtenir des poudres très fines. Passez ensuite ce mélange au tamis et réservez.



Dans un robot équipé d'un fouet, montez les blancs en neige pendant 5 minutes à vitesse 2. Quand ils commencent à mousser, incorporez le sucre fin en 3 fois tout en augmentant la vitesse progressivement. Une fois les blancs bien fermes, ajoutez le colorant en poudre (1 belle pointe de couteau) et continuez à fouetter quelques instants pour obtenir une couleur homogène. Lorsque vous arrêtez le fouet, vous devez obtenir le fameux bec d'oiseau ! Pour la couleur, la deuxième photo est plus parlante...



Voici venu le moment de macaronner, le moment le plus délicat et celui qui vous demandera de l'entraînement. Il va falloir incorporer le mélange poudre d'amandes/sucre glace en 3 fois à la meringue. Vous devez utiliser soit une spatule (maryse) soit une corne pour aller chercher la pâte dans le fond du cul-de-poule et la remonter tout en tournant le récipient d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Faites cela quelques minutes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et brillante mais pas liquide. Le plus dur est de savoir s'arrêter à temps et seule l'expérience vous y aidera.



Une fois que le macaronnage est fini, remplissez une poche à douille (mettre une douille unie) et dressez des petits ronds sur la Silpat Demarle spécial macarons (que vous aurez positionnée sur une plaque perforée). Laissez croûter une quinzaine de minutes environ.



Enfournez la plaque dans votre four préchauffé. Alors là, je vais rester évasive en ce qui concerne la température du four car cela est variable. La moyenne est de 150°C mais pour le mien, après bien des essais, je le préchauffe à 120°C. La cuisson peut s'étaler entre 14 et 16 minutes mais là encore, surveillez la cuisson de près.



Laissez-les refroidir sur la plaque avant de les décoller. Assemblez-les 2 par 2 en y ajoutant la garniture de votre choix. Ici c'est le fameux lemon curd.

