

Coques de macarons (meringue française)



Recette de base des **coques de macarons naturels** à garnir au gré de vos envies. **Macarons framboise**, chocolat, citron, café...

Préparation

Temps de préparation : 35 minutes
Temps d'attente : 12 minutes
Pour 20 macarons de 3 cm de diamètre

Ingrédients

- 80 grammes de blancs d'oeufs (2 gros oeufs ou 3 petits) (pas forcément vieillis) à température ambiante
- 1 pincée de sel
- 100 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de sucre glace (avec de l'amidon)
- 100 grammes de poudre d'amande

Instructions

1. Dans un grand saladier, mettre les **blancs et la pincée de sel** (le sel permet d'avoir des **blancs bien serrés** mais on peut faire sans). Commencer à monter les blancs au fouet électrique.

2. Lorsque les blancs ont commencé à prendre (ils sont mousseux blanc), incorporer petit à petit le sucre en poudre. Continuer de monter vos blancs jusqu'à avoir des blancs bien fermes et brillants (lorsque l'on soulève les fouets, on obtient des « **becs d'oiseaux** »).
Il faut obtenir :



Il ne faut pas obtenir : (les blancs ne sont pas assez fermes, la pointe retombe)



3. Ajouter ensuite dans les blancs les gouttes de colorant pour donner de la couleur à vos macarons puis battre à nouveau.
4. Mixer et tamiser le sucre glace et l'amande en poudre afin d'obtenir des coques bien lisses (cette étape est pour moi facultative, ne pas tamiser donne un aspect légèrement irrégulier mais on obtient des macarons aussi bons).
5. Verser le mélange sucre glace-amandes (tant pour tant) sur les blancs. Puis avec une maryse, l'incorporer aux blancs sans les casser sinon vos macarons seront plats. Pour le tour de main, je vous laisse vous reporter à la vidéo du site L'internaute car le mouvement à faire est très bien expliqué). Votre préparation est prête lorsque votre **mélange retombe en ruban** mais attention le mélange ne doit pas être ni trop liquide, ni trop épais.
Il faut obtenir :



Il ne faut pas obtenir : (la préparation est encore trop épaisse et ne retombe pas en ruban vos macarons vont se fendiller et n'auront pas de collerette)



6. Sur une plaque sulfurisée (le papier sulfurisé doit être bien à plat, ne pas dépasser de la plaque afin de ne pas avoir des macarons penchés), dresser à la poche à douille les macarons de 2 cm (ils s'étaleront ensuite) en quinconce pour bien répartir la chaleur lors de la cuisson.
Pour la technique : une main tient la pointe, l'autre presse la poche. La pointe touche le papier et est légèrement inclinée.



7. Taper la plaque sur votre plan de travail pour chasser l'air de vos petits macarons et effacer les pointes. Puis mettre à croûter (reposer) pendant 30 minutes. Cette période de **croûtage** permet d'**éviter que les macarons se fendillent** pendant la cuisson et permet une meilleure levée.
8. Mettre au four préchauffé à 140°C pour 12 minutes (four à chaleur tournante, sinon laissez la porte de votre four entre ouverte).
9. Ne pas décoller les macarons tout de suite au risque de tout laisser sur la plaque. Attendre 10 minutes, ils se décolleront très facilement. Laisser les refroidir à l'envers sur une assiette ou une grille une nuit avant de les garnir.