



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Je m'inscris! X



Macarons au citron

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Après les cupcakes, on craque pour ces mignonnes gourmandises typiquement françaises, qu'on peut décliner en une myriade de couleurs et de saveurs.

INGRÉDIENTS

Meringue aux amandes:

- 1/2 tasse d'amande moulues
- 1 tasse de sucre glace
- 2 blancs d'oeufs
- 2 cuillères à table de sucre granulé
- 1 1/2 cuillère à thé de poudre de meringue (de type Wilton)
- pâte colorante jaune (de type Wilton)

Garniture au citron:

- 1/2 tasse de tartinaide au citron (de type lemon curd) .

PRÉPARATION

Préparation de la meringue

1. Au robot culinaire, en actionnant et en arrêtant successivement l'appareil, mélanger les amandes avec le sucre glace. Dans une passoire fine placée sur un bol, tamiser le mélange d'amandes. Réserver.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre granulé et la poudre de meringue en battant jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. À l'aide d'un cure-dents, ajouter une petite quantité de pâte colorante et bien mélanger pour obtenir une couleur uniforme. Incorporer le mélange d'amandes réservé à la meringue en trois fois en soulevant délicatement la masse.

| | |
|-------------|-------------|
| Préparation | 35 minutes |
| Cuisson | 12 minutes |
| Portion(s) | 30 portions |

VALEURS NUTRITIVES

par macaron

| | |
|----------------|------|
| Sodium | 4 mg |
| Protéines | 1 g |
| Calories | 54 |
| Total gras | 2 g |
| Cholestérol | 2 mg |
| Gras saturés | 1 g |
| Total glucides | 8 g |

3. Mettre la meringue dans une poche à douille munie d'un embout plat de 1/4 po (5 mm) (ou dans un sac de plastique coupé à un coin). Sur une plaque de cuisson tapissée de papier-parchemin, étendre la meringue en cercles de 1 po (2,5 cm) de diamètre, en les espaçant d'environ 1 po (2,5 cm). Laisser reposer pendant 15 minutes. Cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les meringues aient gonflé, que le dessus soit lisse et que la base soit craquelée sur le pourtour. Déposer la plaque sur une grille et laisser refroidir. (Vous pouvez préparer les meringues à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique en séparant chaque étage de papier ciré. Elles se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante.)

4. Étendre environ 1/2 c. à thé (2 ml) de la garniture au citron sur le côté plat de la moitié des meringues refroidies. Couvrir du reste des meringues, le côté plat dessous. (Vous pouvez préparer les macarons à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante.)

Le bon truc

Pour colorer les meringues et les garnitures des macarons, il est préférable de se procurer de la pâte colorante au lieu du colorant alimentaire liquide qu'on trouve dans les supermarchés. Offerte en une très vaste gamme de teintes, la pâte (de type Wilton) ne change pas la texture de la préparation et, comme elle est très concentrée, une petite quantité suffit pour donner des couleurs franches ou subtiles. Idéale aussi pour colorer les glaçages, cette pâte est vendue en petits pots dans les boutiques de cuisine.

Le secret des pâtisseries pour faire de belles meringues: la poudre de meringue. Elle permet de donner du corps au mélange de blancs d'oeufs ou même, dans certains cas, de les remplacer. Vendue en contenants de 4 et 8 oz dans les boutiques de cuisine comme Ares.