

## Macarons : méthode simplifiée



Voici la méthode que j'ai employée, sans meringue italienne et basée sur plusieurs recettes du net...pour réaliser les coques des macarons...

### **Pour 36 coques** (ou 18 macarons formés)

**A.** Dans un cul-de-poule :

- 150 g de sucre glace +
- 50 g de poudre d'amande

Mélanger au fouet à main environ 5 à 10 min (pas de grumeaux surtout)

Ajouter un colorant alimentaire en poudre de votre choix et mélanger de nouveau.

**Attention, pas de colorant liquide** qui changerait la texture de la préparation obtenue...et deviendrait trop liquide (les coques ne lèveraient pas à la cuisson mais s'étaleraient et ça, pas glop !)

**B.** Battre 1 blanc d'œuf (50 g) dans le KitchenAid ou un autre robot ménager ou au fouet électrique., tout en ajoutant une pincée de sel et 1 CS de sucre semoule. **Ils ne doivent pas être battus fermes mais avoir la consistance « bec d'oiseau ».**

Mélanger énergiquement les deux préparations (**A+B**) à l'aide d'une spatule tout en soulevant la préparation...la pâte obtenue doit faire le ruban.

Sur une feuille de cuisson posée sur votre plaque pâtisserie du four, dresser les coques à l'aide d'une poche à douille, de la dimension que vous voulez. Perso, j'aime bien en faire des petits...Ils doivent être espacé d'au moins 2 cm...

**Laisser croûter pendant minimum 30 min, à température ambiante.** J'ai testé sans laisser croûter mais mes coques n'ont pas levé à la cuisson, donc, dorénavant, je laisse croûter. Ça fonctionne mieux, pour moi, de cette façon.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Cuisson niveau 3 (pour mon four Siemens) pendant 15 min exactement.

**INFOS DE TOKINETTE :** Pour les ganaches, vous trouverez des recettes sur mon blog et partout ailleurs, sur la blogosphère. Pour les **colorants alimentaires naturels**, vous en trouverez sur le site « creavea.com » et pour les autres (non naturels) il suffit de taper "colorant alimentaire en poudre" sur votre moteur de recherche et vous en trouverez sur d'autres sites....