



Macarons à la vanille



Ingrédients

Recette pour : 30 pièces
Préparation : 1 heure
Cuisson : 13 minutes

~~~~~

#### Macarons

3 blancs d'oeufs  
200 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amande  
30 g de sucre dont 1 sachet  
de sucre vanillé

#### Crème à la vanille

2 jaunes d'oeufs  
10 cl de crème liquide  
2 sachets de sucre vanillé  
20 g de beurre  
3 gouttes d'arôme naturel de  
vanille liquide

### Progression

#### Les macarons :

- 1 - Mixer le sucre glace et la poudre d'amande au blender. Tamiser au-dessus d'un saladier.
- 2 - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Lorsque le fouet laisse des traces, ajouter le sucre en poudre et continuer de fouetter pendant 1 minute.
- 3 - Verser peu à peu la poudre dans les blancs, et mélanger délicatement à la spatule. Le mélange doit être lisse et brillant.
- 4 - Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dresser des petits dômes de 2 à 3 cm à la poche à douille (On peut remplacer la poche à douille par un sac de congélation découpé dans un coin).
- 5 - Laisser croûter à température ambiante au moins une heure.
- 6 - Déposer la plaque de macarons sur une autre plaque à pâtisserie vide. Enfourner pour 13 minutes à 150°. Laisser la porte du four entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

#### La crème à la vanille :

- 7 - Faire bouillir la crème liquide puis hors du feu.
- 8 - Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre vanillé. En prélever une cuillère et l'incorporer à la crème bouillante en fouettant énergiquement. Ajouter le reste du mélange et porter très doucement à ébullition sans cesser de remuer. Dès les premiers signes d'ébullition, retirer du feu. Ajouter le beurre mou, et 3 gouttes d'arôme naturel de vanille. Mélanger, filmer et mettre au frais.

### Montage et dressage

- 1 - A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes avant de décoller les coques. Coller les coques de macarons avec une noix de crème.
- 3 - Attendre 24 heures avant de déguster : les macarons n'en seront que meilleurs car plus moelleux.