



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Macarons Tintin & crème aux spéculoos



Ingrédients pour environ 40 coques de macarons:

- 75 g de blancs d'oeufs
- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- quelques gouttes de colorant marron

Pour le sirop:

- 25 ml d'eau
- 100g de sucre semoule

Pour le fourrage:

- 70 g de biscuits
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 oeuf

Préparation:

Préchauffer le four à 170°. Poser 2 plaques sur la grille du four*.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes quelques secondes au robot ou TM 31 pour affiner ce mélange qui s'appelle le « *tant pour tant* ».

Battre la moitié des blancs d'oeufs au batteur électrique ou dans le bol d'un robot.

Pendant ce temps, mettre le sucre semoule et l'eau dans une casserole, faire chauffer à feu moyen. Mettre la thermosonde dans le sirop et laisser chauffer jusqu'à 114°. Ralentir la vitesse du robot (pour les blancs) et à 118°C, retirer le sirop du feu et verser sur les blancs (au bord du bol). Laisser refroidir les blancs: meringue italienne en augmentant la vitesse du robot à nouveau. Ajouter le colorant de votre choix.

Mélanger le reste des blancs d'oeufs au « *tant pour tant* » pour obtenir une pâte d'amande assez épaisse. Mettre de côté. Arrêter le batteur, la meringue doit être bien brillante et lisse, elle doit former un « *bec d'oiseau* » au bout du fouet.

Prendre un peu de meringue et la mélanger à la pâte d'amande. Mélanger avec une spatule. Quand c'est fait, rajouter le reste de meringue et mélanger pour avoir une pâte lisse et homogène.

Remplir une poche à douille* et faire des petits tas sur une plaque couverte d'une toile siliconée ou de papier sulfurisé.

Enfourner (sans réaliser de croûtage¹) pendant environ 10 à 12 minutes dans mon four à chaleur tournante mais position pâtisserie (uniquement sole du bas+ air ventilé). Sortir les plaques en fin de cuisson, et laisser refroidir complètement en tirant doucement la toile ou la feuille sur un plan de travail. (j'ai remarqué que les coques se décollaient plus facilement)

Pendant ce temps, préparer votre fourrage comme une crème au beurre en ajoutant les biscuits réduits en poudre. Placer 20 min au réfrigérateur puis avec cette crème, garnir les coques (1 sur 2) à l'aide d'une poche à douille unie. Refermer avec une coque non garnie. Placer dans une boîte hermétique et mettre au réfrigérateur au moins 24 heures.

*Les petites astuces du net:

- cuisson à 3 plaques : 2 dans le four+ 1 pour le dressage
- utiliser une pince à linge pour bloquer l'embout et que le mélange ne coule pas.

¹ Définition: temps de repos où la pâte forme une croûte