



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Macarons à la groseille .



*Ingrédients (pour 20 macarons) :*

*Pour les coques des macarons :*

- ½ c.à.c de colorant rouge
- 110 g de sucre glace
- 15 g de sucre semoule
- 50 g de blancs d'oeufs (~ de 2 blancs d'oeufs)
- 75 g de poudre d'amande

*Pour l'intérieur du macaron :*

- Confiture de groseille

*Les poudres des coques :*

- Dans un grand mixeur verser la poudre d'amande, le sucre glace
- Broyer très finement l'ensemble puis tamiser plusieurs fois au chinois pour retirer les morceaux

*La pâte des coques :*

- Une fois les blancs montés en neige ajouter petit à petit le sucre en continuant de fouetter
- Continuer jusqu'à ce que les blancs forment un bec d'oiseau (un pic) au bout des fouets
- Incorporer le colorant alimentaire et finir de battre en abaissant la puissance du fouet

*Le croutage des coques (TRÈS IMPORTANT) :*

- Laisser les macarons à l'air libre 1 bonne heure, le dessus des coques va durcir pour former une croûte lisse
- Lancer le préchauffage du four à 150°C (th 5-6) pendant 15 minutes

*Cuisson des coques :*

*C'est vraiment au coup de chance, tout dépend du four, il faut rester très vigilant, cela prend forme très vite :*

- Coincer la porte en position entrouverte avec une cuillère en bois
- 8 minutes après les coques doivent avoir pris forme et développé leur collerette
- 6 minutes après s'est cuit, sortir la plaque du four, laisser refroidir
- Décoller les coques du papier cuisson et les mettre à sécher à l'envers sur une assiette

*Montage des macarons :*

- Avec une poche à douilles ou à la cuillère insérer délicatement la confiture et coller les coques
- Réservez sur une assiette au réfrigérateur pendant idéalement 48 heures

