



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

. Semblant de macarons au lemon curd .



Ingrédients :

- 10 g de sucre en poudre
- 10 gouttes de colorant jaune
- 2 blancs d'œufs
- 40 g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre glace
- Jus de citron

- *Torréfier la poudre d'amande 10 minutes au four à 150 °C*
- *Tamiser la poudre d'amande refroidie avec le sucre glace*
- *Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron*
- *Rajouter le colorant alimentaire jaune*
- *Saupoudrer en 3 fois le mélange sur la meringue en mélangeant avec la spatule*
- *Mélanger de bas en haut en partant du centre du bol, pour obtenir un ruban lisse et brillant*
- *Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dresser les coques avec une poche à douilles*
- *Tapoter sous la plaque pour que les coques s'étalent bien. Laisser croûter 1 heure*
- *Enfourner à four préchauffé à 145 °C pendant environ 12-15 minutes*
- *Ne pas finir la recette comme pour des macarons ...*
- *Dans des verrines placer « les coques » réduites en poudre*
- *Superposer de lemon curd tiède (pour rendre la crème plus malléable)*
- *Parsemer du reste de poudre des « coques » et laisser reposer au réfrigérateur*