Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Macarons avec meringue à l'italienne

Ingrédients

150g de sucre glace, 150g de poudre d'amande, 50g d'eau, 250g de sucre, 50g+50g de blanc d'oeuf

Préparation

Dans un bol, mélanger 150g de poudre d'amande et 150g de sucre glace. Tamiser dans un tamis plat après avoir mixé le mélange. Ajouter au mélange 50g de blanc d'oeuf et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
dans un poêlon, faire chauffer 50g d'eau avec 250g de sucre. Quand la température atteint 100°C, commencer à battre 50g de blanc d'oeuf en neige. Quand la température atteint 117°C, verser le sirop tout doucement sur l'oeuf battu, puis ajouter le colorant et laisser refroidir en laissant le batteur tourner.
Incorporer la pâte formée par le blanc d'oeuf, la poudre d'amande et le sucre impalpable à la meringue italienne (oeuf/sucre/colorant) et macaronner (incorporer à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
Déposer le mélange dans une poche à douille(6) et dresser des macarons de 3cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.
Enfourner à 150°C pendant 14 minutes sans laisser crouter.
Sortir du four et laisser refroidir.
Garnir avec une ganache au choix.

Notes :