**Le matériel indispensable :**

-un robot muni d’un couteau (pas de blender)et/ ou un tamis ultra-fin

-une maryse ou une corne

-un batteur électrique

-une poche à douille

-du papier sulfurisé ou gabarit en silicone (perso je préfère le papier la cuisson n’ est pas pareille sur le silicone)

-plaques de cuisson

-une balance précise (au gramme c’est mieux)

Le top du top étant d’avoir un robot pâtissier muni d’un fouet et d’une feuille.

**Les ingrédients :**

-les blancs d’œufs : 90g si possible des œufs dont le premier numéro est 0 ou 1, 0 correspondant aux œufs bio. Il est préférable de les clarifier 3 à 4 jours à l’avance et de conserver les blancs à température ambiante dans une boîte hermétique. Attention la moindre petite goutte de jaune d’œuf peut tout faire rater.

-le sucre glace : 125g (il paraît que le daddy est le meilleur car il contient la juste dose d’amidon)

-la poudre d’amande 125g : poudre d’amande blanchie, elle est de meilleure qualité dans le rayon fruits secs du supermarché, plutôt que dans le rayon pâtisserie (vahiné à éviter) et surtout moins chère. Perso, j’en achète 1kg à chaque fois et je passe tout au four directement (10min à 150°) simplement dans un plat à gratin, cela permet de rendre la poudre moins grasse et d’exhaler les saveurs.

-le sucre en poudre : 125g

-les colorants sont à doser selon le résultat désiré, à éviter les colorants liquides ou en poudre de marque scrapcooking (je vais me faire des ennemis), j’utilise des colorants en pâte de marque la toquée

**Petits conseils pratiques :**

Les macarons n’aiment pas l’humidité, donc il vaut mieux vérifier que son matériel est bien sec, ne pas cuisiner autre chose en même temps, éviter le croûtage si l’atmosphère est humide chez vous (chez moi c’est le cas, si je les fais croûter ils deviennent plus granuleux et moins brillants), éviter de cuire avec autre chose dans le four.

Il est préférable d’utiliser la chaleur tournante du four, air pulsé c’est le top.

Lors du préchauffage de votre four, disposez une plaque de cuisson vide sur laquelle vous poserez votre plaque de macaron, ainsi la chaleur se diffusera mieux du bas vers le haut pour permettre l’apparition d’une jolie colerette. Si vous n’avez pas beaucoup de plaques, retournez simplement votre lèche-frite.

Même si le tamisage vous parait fastidieux, il est indispensable pour obtenir une coque lisse.

**Nous y voilà, la recette :**

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amande au couteau du robot (pas plus de 10 secondes pour éviter de chauffer la poudre d’amande et de faire ressortir le gras) et/ou passer au tamis. Si vous possédez un tamis très fin, le mixage n’est pas nécessaire.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en poudre petit à petit jusqu’à formation du « bec d’oiseau » et ajouter le colorant à la fin. La meringue doit être très ferme et brillante.

Ajouter le mélange poudre d’amande sucre glace petit à petit en pluie dans les blancs puis mélanger délicatement la masse en soulevant des parois vers l'intérieur avec une maryse. Pour le mélange au robot, ajouter toute la poudre d’un coup et mélanger à l’aide de la feuille à vitesse minimum. Le macaronnage est l’étape la plus délicate de la préparation, le mélange doit être lisse, brillant et former un ruban en retombant.

Versez la pâte dans une poche à douille et chassez-en l’air, puis disposez vos macarons sur papier ou feuille de silicone. Perso j’utilise du papier et je me suis imprimé des gabarits (ça se trouve très facilement sur internet) afin de faire des macarons réguliers.

Je ne laisse pas crouter les coques, mais bon après c’est à votre appréciation personnelle… je les cuit 22 min à 120°(le temps et la température de cuisson dépendent de votre four, à vous de trouver la bonne mesure les macarons ne doivent pas colorer et se décoller sans aucune difficulté)