

# *Macarons, la recette de base et la garniture pomme Granny Smith*

D'après les recettes de Mercotte et Pure gourmandise



*Shopping : pour une quarantaine de macarons moyens, et  
10 à 12 macarons garnis environ*

## *1. Les coques*

- 225g de sucre glace
- 225g de poudre d'amande
- 75g de blanc d'œuf

Pour la meringue italienne

- 75g de blanc d'œuf + 15 g de sucre
- 225g de sucre semoule
- 75g d'eau
- quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel

- Colorants (de préférence en poudre)

## 2. La garniture *Granny Smith*

- 50 g de sucre + 20g de Vitpris (ou 70 g de sucre à confiture)
- Une pomme granny
- Un filet de jus de citron (ajout personnel)

## *In process :*

### 1. Les coques:

- Chauffez le four à 150° avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille (lèche-frite à l'envers pour moi). [Ou plusieurs selon la capacité de votre four]
- Tamisez ou passez rapidement au mixer le sucre glace avec la poudre d'amandes. (mieux vaut mixer en petites quantités et j'ai passé le mélange 5 min à four tiède -70°-)
- Montez en neige 75g de blancs à T° ambiante avec 15g de sucre à ajouter en 3 fois ; le citron et/ou le sel. (mon robot n'aimant les petites quantités, je l'ai mis en marche dès le début de la cuisson du sucre).
- Cuire entre 110° et 118 ° (116 pour moi) les 225g de sucre et 75g d'eau sans remuer.
- Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot pour refroidir légèrement le mélange (vitesse max).
- Incorporer le colorant aux 75g de blancs non montés, puis versez-les dans la meringue (vitesse 2 sur 5 pour moi), quelques secondes sans insister.
- Mettre le fouet et ajoutez les poudres, et macaronnez (on peut aussi le faire à la maryse) pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban (au moins 2 à 3 min).
- Raclez le bord, et finissez de macaronner à la main.
- Dressez à la poche sur une plaque alvéolée (pas pour moi) recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13/15min à adapter en fonction de son four (14 pour moi). Chez moi, j'ai posé la plaque sur une autre plaque (cela m'en faisait trois en tout, une chaude et 2 froides)
- Enlevez la plaque du four, attendez une trentaine de sec, les macarons du bord doivent commencer à se décoller assez facilement.
- Appuyez un peu sur le dessous pour pouvoir mettre plus de garniture ensuite.

*Remarque : pour des macarons légèrement plus grands, le temps de cuisson était plus de 15/17 min, à 155°.*

### 2. La garniture

- Placer une assiette au congélateur.
- Dans une casserole, mettre la pomme coupée en petits morceaux avec les sucres et le jus de citron.
- Faire compoter à feu moyen en remuant régulièrement.
- Quand les morceaux ont un peu réduits et s'écrasent, passer un coup de mixer plongeant.
- Vérifier la consistance en posant une petite quantité sur l'assiette froide, elle doit figer assez rapidement.
- Laisser refroidir un peu, puis mettre dans une poche à douille.
- Laisser refroidir à température ambiante, puis garnissez les coques.
- Attendre 24h pour les déguster, ou dévorez tout de suite !!!

