

Macarons citron-basilic

Pour 30 macarons

Les coques

90g de blancs d'œuf

125g de sucre

125 de sucre glace

125 de poudre d'amande

Pour la garniture

2œufs

65g de sucre

65ml de jus de citron

85g de beurre en morceaux

15g de poudre d'amande

1/4 feuille de gélatine

5 feuilles de basilic de taille moyenne

Préparation de la garniture: Mettez le 1/4 de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole versez les œufs et le sucre, fouettez l'ensemble avant d'incorporer le jus de citron. Faites chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt, ajoutez les feuilles de basilic coupées en morceaux et continuez la cuisson jusqu'au premier bouillon, la crème va alors épaissir.

Une fois que la crème a pris la consistance d'une crème pâtissière, incorporez la demi-feuille de gélatine essorée; mélangez vivement pour bien tout dissoudre, avant de filtrer la crème en la versant sur le beurre coupé en morceaux. Lissez le crème avant d'incorporer la poudre d'amande. Laissez reposer au moins deux heures au frigo.

Les coques : Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et que la garniture au citron a reposée, remplissez une poche à douille avec cette dernière et déposez-en un peu sur la moitié de vos coques, refermez les macarons avec l'autre moitié des coques et régalez-vous!!!