

Macarons orange-fleur d'oranger

Pour une trentaine de macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant jaune

Colorant orange

Ganache

2 oranges

4 jaunes d'œufs

100g de sucre

60g de beurre

1 feuille de gélatine

2 cuil à café d'eau de fleur d'oranger

La ganache: Faites tremper la gélatine d'un un bol d'eau froide

Récupérez le zeste d'une orange et le jus des deux oranges, versez les dans une casserole avec la fleur d'oranger, le sucre et les jaunes d'œufs. Fouettez le tout et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et nappe la cuillère. Ajoutez le beurre hors du feu puis la feuille de gélatine essorée. Mélangez et laissez refroidir puis réservez au frigo pendant 4 heures pour que la ganache prenne.

Les coques:

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

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

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 et les colorants 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 pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le 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 avant de les décoller.

Montage : Quand la ganache est prête travaillez-la un peu pour l'assouplir puis mettez-la dans une poche à douille.

Quand les coques sont froides, garnissez-en la moitié avec la ganache à l'orange et à la fleur d'oranger et refermez les macarons avec le reste de coques.

Gardez les macarons au frais au moins 24 heures avant de les déguster.