

Stéphane GLACIER

un amour de
macaron



Dormonval



Les macarons, sous leur aspect simplissime, recèlent des trésors de tradition, de précision, de savoir-faire et de gourmandise.

Les modes culinaires se succèdent, les goûts évoluent, les macarons restent !

Plats ou plus dodus selon leur origine, ils ne sont composés que de sucre, de blancs d'oeufs et d'amandes. L'alchimie précise de la préparation puis de la cuisson permet d'obtenir ce concentré de saveurs et de textures : un léger croquant précédant le moelleux du coeur, qui libère à son tour une saveur d'amande.

Ces petites douceurs, aux teintes souvent pastel semblant reprendre celles de l'arc-en-ciel, provoquent une irrésistible envie de les manger.

Dans ce livre, Stéphane GLACIER a regroupé soixante-dix recettes, certaines traditionnelles, d'autres plus récentes, avec le souci constant de la réussite de chacune des préparations.

Ainsi, vous découvrirez au fil des pages les macarons classiques, d'autres aux saveurs telles que l'huile d'olive, le thé vert matchs ou la rose, des macarons glacés à la lavande, à la pomme verte et même des salés comme celui à la tomate et au basilic ou au chou vert et au lard fumé. Quelques gâteaux et tartes à base de macarons, dernier clin d'oeil gourmand, concluent l'ouvrage.

Stéphane GLACIER est consultant en pâtisserie, chocolaterie, confiserie.

Il parcourt le monde pour enseigner la pâtisserie. En l'an 2000, il a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtissier,

Il est l'auteur de nombreux ouvrages dont *Chocolat je craque!*, *Tentation fraîcheur* et *Gourmandises sa british* chez le même éditeur,

Il est le coach de l'équipe de France de pâtisserie qui dispute les championnats du monde aux États-Unis en juillet 2006.

Après des études d'ethnologie de la cuisine, Emmanuelle JARY est devenue journaliste pour la presse magazine spécialisée dans la gastronomie.

Elle est l'auteur de différents ouvrages sur la cuisine.



Découvrez notre catalogue sur
www.saep.fr

un amour de
macaron

Les recettes sont de Stéphane GLACIER et les textes sont de Emmanuelle JARY.

Les photographies sont de SAEP/Jean-Luc SYREN.

La coordination a été assurée par SAEP/Éric ZIPPER. Composition et photogravure SAEP/Arts Graphiques. Impression : Union Européenne.

*Conception : SAEP CRÉATION
68040 INGERSHEIM — COLMAR*

un amour de macaron

Stéphane Glacier

Emmanuelle Jary

ÉDITION *Dormonval* CH-LUZERNE

Macaron, nom masc. : pâtisserie fine, gâteau sec, ovale ou rond, à base de pâte d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre .- (Dictionnaire Le Robert.)



La France conjugue ses macarons au passé et au présent. Certaines villes sont célèbres pour leur tradition de macarons, qui remonte à plusieurs siècles, cependant que chaque année des pâtissiers les associent à de nouveaux parfums parfois inattendus, comme la truffe ou l'huile d'olive. De Saint-Jean-de-Luz à Reims en passant par Pau, Montmorillon, Boulay, Saint-Émilion, Niort, Melun, Nancy, Amiens, Paris, à chacun son macaron. Signe particulier : le goût de l'amande et la forme ronde. Toutefois, un pâtissier s'est amusé, il y a quelques années, en jouant sur les mots et sur la forme. Ainsi sont apparus les macarrés : les gourmandises étaient comme leur nom l'indique carrées. C'était bien trouvé. Tout le monde a applaudi, a dégusté, hmm, ils étaient tout aussi bons les macarrés, puis on est revenu à la rondeur originelle ! La tradition ne s'oublie pas à coup de jeux de mots. Les modes passent, pas les macarons.

Suivant les régions, les macarons peuvent être plats comme ceux de Nancy ou plus dodus comme à Montmorillon. Quoi qu'il en soit, ils sont composés de blancs d'œufs, de sucre et d'amandes. Qu'est-ce qui les distingue donc ? Le savoir-faire.

La maison Alexandre, à Boulay, en Lorraine, qui détient sa recette de macarons depuis 1854, les moule à la cuillère. Le geste doit être précis. Avec le pouce, le pâtissier tourne puis monte l'appareil à macarons de façon à obtenir un biscuit de petite circonférence, assez épais, qui conservera tout son moelleux après la cuisson. Il faut des mois pour apprendre ce geste, que l'on ne transmet d'ailleurs pas à n'importe qui. L'histoire des macarons se confond avec celle des secrets de cuisine. L'exclusivité a échappé à la maison Alexandre lorsqu'une jeune fille un peu trop curieuse s'est emparée de la recette et l'a révélée à un autre artisan pâtissier de la ville. Celui-ci ayant cessé toute activité il y a déjà un demi-siècle, la famille Alexandre reste seule sur le marché.

Non loin de là, toujours en Lorraine, mais à Nancy, l'Église, qui a souvent partie liée avec la tradition gourmande, s'est intéressée à la question. Dès 1792, les sœurs de l'ordre des Bénédictines, installées dans le monastère des Dames du Saint-Sacrement, ont confectionné leurs macarons pour pallier les interdits alimentaires. La viande leur était en effet proscrite et il fallait bien affronter les frimas de l'hiver. Or, comme le note Thérèse d'Àvila, « les amandes sont bonnes pour ces filles qui ne mangent pas de viande ». Après la suppression par décret des congrégations religieuses, les sœurs Marguerite et Marie-Élisabeth trouvent refuge chez le docteur Gormand, médecin de la communauté, et subviennent à leurs besoins en commercialisant leurs macarons. Il n'en faut pas plus pour installer la tradition. En 1952, la rue a été rebaptisée du nom de la boutique qui l'a rendue célèbre : « la maison des sœurs macarons ».

C'est aujourd'hui une institution à Nancy. Les macarons y sont plats, leur surface est légèrement craquelée. Tel un baromètre, ils sont sujets aux variations saisonnières. Par temps sec, les macarons de Nancy deviennent plus craquants. Il convient alors de disposer la feuille de papier sur laquelle ils sont déposés au-dessus d'une casserole d'eau bouillante afin de leur redonner tout leur moelleux.

À Saint-Émilion, l'Église s'est également mêlée à l'affaire dès le *xvii^e* siècle. Dans un très beau livre qui leur est consacré, Clémence Soulouque relate leur histoire : « Les macarons de Saint-Émilion sont [...] une invention que l'on fait remonter à 1620. Après la Révolution et ses décrets, c'est une veuve Goudichaud qui en recueille la recette, qui tombe dans l'oubli, puis est retrouvée en 1930 dans un grenier par un membre de la famille Blanchez. Depuis trois générations, le secret du macaron est enfermé dans un coffre et conservé par la famille »

Avant de descendre un peu plus au sud, au Pays basque précisément, qui possède également sa tradition, faisons un petit détour au Nord par Melun. L'histoire invite à faire ce rapprochement entre les macarons de Saint-Émilion et ceux de cette ville de Seine-et-Marne.



Clémence Boulouque - encore elle - signale « une autre mention des macarons dans les couvents de femmes chez les Visitandines à Melun : les comptes municipaux font état d'une visite du dauphin et de la reine au monastère de la Sainte-Visitation et au maire, qui les accueille à la porte avec son vin, ses biscuits et ses macarons. »

Saint-Jean-de-Luz, donc. En mai 1660, Louis XIV choisit la ville basque pour y célébrer son mariage avec Marie-Thérèse. La ville se prépare à la fête et il n'en est aucune, à l'époque comme aujourd'hui, sans quelques friandises. Monsieur Adam, pâtissier, offrit, par l'intermédiaire d'une de ses gracieuses servantes, des

macarons à la reine-mère, qui s'en régala. Deux ans plus tard, ce fut à cette jeune fille de savourer les délicieux macarons à l'occasion de son mariage avec le neveu et néanmoins héritier de monsieur Adam. Leurs enfants, petits-enfants et autres descendants continuèrent la fabrication des macarons jusqu'à nos jours. Les macarons de Saint-Jean-de-Luz sont des douceurs aux contours incertains. Ainsi gardent-ils leur aspect de produits artisanaux. Leur rondeur et leur belle couleur dorée provoquent un réflexe pavlovien. À les voir joliment rangés les uns à côté des autres sur leur feuille de cuisson, les papilles s'éveillent. Un flux de salive emplit la bouche tandis que les yeux caressent leur surface lisse mais légèrement convexe. Ils sont différents de ceux de Nancy, de Boulay, de Saint-Émilion, et ce sont pourtant bel et bien des macarons. Toujours ce goût d'amande. Cette consistance un peu dense sans être lourde. « Les macarons ont une généalogie. Ils sont une famille venue de loin, qui a voyagé, s'est perdue et enracinée, ici et là, a connu des vies différentes, des métissages dissemblables. Quelque chose les unit pourtant. Un trait discret, un écho, une saveur un peu dissimulée - un nom au moins. Les macarons. »¹

Poursuivons notre tour de France, désordonné, certes, mais seule la gourmandise guide ces lignes. Montmorillon, dans le département de la Vienne, prend l'affaire très au sérieux puisque la maison Rannou-Métivier les a « muséifiés » en 2003. Les macarons y sont célébrés au même titre que l'amande car, on l'a compris, ces gâteaux sont indissociables de cette graine, fruit de l'amandier. Le siècle. L'arbre a besoin de chaleur et de soleil. Une période de refroidissement général mit fin à cette culture largement remplacée par la vigne. L'Église sévit encore en la matière : les premières mentions écrites de la fabrication des macarons à Montmorillon sont retrouvées dans les archives du prieuré de la Maison Dieu au *xvii^e* siècle.

Tout le monde les ayant trouvés sacrément bons, ces macarons, ils apparaissent quelques années plus tard dans les vitrines des pâtisseries de la ville. Aujourd'hui, la maison Rannou-Métivier, née de l'alliance entre Madeleine Rannou et Fernand Métivier au début du xxe siècle, est la plus ancienne famille de fabricants encore en activité.

Les macarons surprennent. Très hauts, ils ont l'allure des scones anglais. Leur cœur est particulièrement tendre. Autre tradition, autre macaron que celui de Montmorillon. À Paris, les macarons sont doubles. Normal, c'est la capitale. Cela fait plus riche dans la boîte. C'est aussi un autre plaisir dans la bouche. Pierre Desfontaine, petit-fils de Louis Ernest Ladurée, eut l'idée, au début du xxe siècle, de les accoler à l'aide d'une ganache. Après les classiques, nature, chocolat, citron, café, framboise... la maison Ladurée a joué la déclinaison. À chaque saison son nouveau parfum. Dernièrement, la fleur d'oranger et le poivre de Java ont fait leur apparition. Il y a également les collections d'été aux parfums évocateurs selon que l'on recherche l'association d'idées, avec la noix de coco et la violette, ou le contraste ; qui dit été dit recherche de fraîcheur avec la menthe glaciale ou le citron vert basilic. Il y a les parfums d'hiver, ceux qui réchauffent et le marron est de ceux-là. La saison du froid est également associée aux saveurs de l'enfance chez Ladurée. Les macarons à la réglisse et au pain d'épice reviennent lorsque le mercure des



cend.

La couleur du macaron parisien, appelé gerbet, a son importance, et la maison Ladurée affirme travailler autant la gamme chromatique que celle des saveurs. C'est vrai qu'ils sont beaux, ces macarons, dans leur boîte signée de grands noms de la couture : Sonia Rykiel, Anna Sui. De jolis écrins pour de petites douceurs aux couleurs souvent pastel. En les regardant, on subit le mouvement du balancier, prendra, prendra pas. On ressent une irrésistible envie de les manger tout en souhaitant préserver leur beauté. C'est que l'assortiment des gerbets a quelque chose de l'arc-en-ciel. Les couleurs se valorisent entre elles. Le jaune citron n'a rien en lui d'extraordinaire, mais la proximité avec le vert de la pistache, le brun du café, le rouge soutenu du cassis violette... cela éblouit dans la boîte et l'on se dit que cela risque d'exploser dans la bouche. Alors, on se

souvient de cette maxime « l'attente, c'est la moitié du plaisir », l'autre consistant à regarder, d'abord. C'est aussi cela la gourmandise, remettre à plus tard, pour laisser place à l'imagination gustative. D'autant que lorsqu'on commence on ne peut plus s'arrêter. L'arc-en-ciel se délite. La boîte se vide. Ça y est, elle est vide. Restent la boîte vide - elle est si jolie, on en fera une boîte à couture - et nos yeux



Ne soyons pas chauvins et admettons que nos voisins ont également une tradition de macarons comme les amaretti italiens, les macarons hollandais à la pâte d'amandes... Après ce tour d'horizon des macarons, voici dans les pages qui suivent tous les bons conseils pour réussir vos macarons ainsi que quelque soixante-dix recettes : nature ou parfumés, simples ou doubles, individuels ou collectifs, en gâteaux ou glacés... Tout, tout, tout, vous saurez tout sur les macarons. À vos fourneaux !

sommaire

10 les conseils de Stéphanie

16 classique

32 garni





glacé 82

salé 108



gourmand 132

LES CONSEILS DE STÉPHANIE

La fabrication des macarons est délicate. Pour réussir vos recettes, il faut veiller à la qualité des ingrédients, à utiliser un matériel bien adapté, à respecter le procédé de fabrication ainsi que le temps de cuisson. Dans cet ouvrage, les explications qui suivent ont été scrupuleusement appliquées pour un résultat optimal.

Les ingrédients

■ Les blancs d'œufs

Il convient d'utiliser des blancs d'œufs clarifiés la veille et à bonne température. Sortez-les du réfrigérateur 2 heures avant de fabriquer les macarons.

Dans chacune des recettes, vous utiliserez une certaine quantité de sucre avec laquelle vous monterez les blancs en neige. Nous indiquons pour chaque recette le nombre d'œufs ainsi que leur poids. Il est fortement recommandé de peser les œufs afin d'obtenir des quantités précises. En moyenne, 1 blanc d'œuf pèse 30 g. Ainsi vous vous assurerez la réussite de la recette. La consistance des blancs en neige montés avec le sucre, le sel et le jus de citron doit être lisse, ferme et onctueuse.

Les professionnels peuvent remplacer le sel et le jus de citron par de la crème de tartre. La crème de tartre est un acide qui s'achète en pharmacie. À l'instar du jus de citron et du sel, elle permet aux blancs d'œufs de ne pas grainer. On dit d'un blanc d'œuf qu'il graine lorsqu'il y a dissociation des molécules d'eau et d'albumine. Ceci intervient lorsque le blanc d'œuf est monté trop frais, trop froid, trop vite ou trop longtemps. Une fois montés, les blancs d'œufs doivent être utilisés immédiatement.

■ La poudre d'amande

Il est préférable d'utiliser de la poudre d'amande blanche. Il est cependant possible d'utiliser de la poudre d'amande brute (les amandes avec leur peau). Dans certaines recettes, la poudre d'amande est remplacée par un autre fruit sec, noisette, pistache, noix, etc. La qualité de la poudre d'amande est primordiale pour la réussite des macarons. Elle doit être fine, pas trop grasse et la plus blanche possible.

Il est recommandé de tamiser la poudre d'amande pour qu'elle soit bien fine. Par ailleurs, il est préférable de peser la poudre d'amande tamisée.

La poudre d'amande doit sécher à l'air libre quelques heures avant d'être utilisée pour la fabrication des macarons. La poudre d'amande et le sucre glace, après avoir été pesés, peuvent être mixés au robot afin d'affiner le grain de l'amande. Il convient alors de les tamiser à nouveau.



■ ■ Le sucre glace

Il doit être tamisé afin d'être très fin. Le pourcentage d'amidon du sucre glace varie de 1 % à 5 %. La présence d'amidon permet d'éviter la formation de petits paquets de sucre. Pour la fabrication des macarons, il est préférable d'utiliser un sucre glace peu amidonné afin d'obtenir un résultat plus brillant.

■ ■ Le sucre

Le sucre en poudre, également appelé sucre semoule, est plus adapté à la fabrication des macarons que le sucre cristallisé. Son grain plus fin fond plus rapidement et plus facilement dans les blancs d'œufs.

■ ■ Les arômes

Ils sont utilisés plus couramment pour la fabrication des garnitures tandis que la coque des macarons reste neutre.

Lorsque l'on utilise des arômes pour la fabrication des coques de macarons, il faut veiller à ce qu'ils ne soient pas composés de matières grasses sans quoi les blancs montés en neige retomberaient et la pâte à macarons serait trop souple.

■ ■ Les colorants

Ils sont introduits dans la pâte à macarons lorsque les blancs d'œufs sont montés. Il est important d'utiliser des colorants alimentaires à base d'alcool ou d'eau et non de matières grasses sans quoi les blancs d'œufs montés en neige retomberaient.

Le matériel

Il est préférable d'utiliser une petite balance électronique afin d'obtenir des pesées précises. Le tamis ou la passoire doivent avoir une maille fine.

Les blancs d'œufs peuvent être montés à l'aide soit d'un batteur électrique soit d'un robot à fouet qui permet d'obtenir des blancs d'œufs plus fermes et de meilleure texture. La poche à douille utilisée pour le dressage des macarons peut avoir un diamètre de 8 à 12 mm selon que l'on souhaite réaliser des macarons petits-fours ou des macarons individuels plus gros.

Pour la cuisson des macarons, on peut utiliser une feuille de papier journal non imprimée, une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone.

Dans le cas où l'on utilise une feuille de papier journal, il convient de verser de l'eau entre la feuille et la plaque du four en fin de cuisson afin que les macarons se décollent aisément de la feuille. Les macarons sont alors très moelleux grâce à l'humidité qu'apporte l'eau. Les autres méthodes, plus simples, donnent des macarons légèrement moins moelleux.

La conservation

Les macarons sont meilleurs 2 ou 3 jours après leur fabrication grâce à l'humidité du réfrigérateur. Ils doivent donc être conservés dans une boîte au réfrigérateur.

LE MACARON

QUATRE ÉTAPES POUR RÉUSSIR

7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CUIL. CAFÉ DE JUS DE CITRON / COLORANT SELON LA RECETTE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

1

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron et éventuellement le colorant jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige.

2

Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3

À l'aide d'une corne, ou en conservant la spatule, travailler la pâte quelques instants pour la rendre plus souple et brillante. La pâte doit se lisser quand on en dresse un peu mais ne doit pas trop s'étaler.

Attention, si une pâte devient trop souple, les macarons se déformeront et ne seront plus ronds.

4

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four 1

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. 50 °C (th.5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.



classique



MACARON

LISSE AUX AMANDES GARNI

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'OEUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CREME : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 90 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'oeufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th.5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Malaxer la pâte d'amandes et ajouter le beurre ramolli. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

Le macaron simple, ou macaron lisse aux amandes figurant page 14, est le plus authentique de tous. Appelé parisien ou gerbet, les coques sont collées deux à deux, sans garniture. Avec cette recette que l'on trouve rarement chez les pâtisseries, vous pourrez vous vanter d'en connaître un rayon en matière de macaron.

Contrairement au précédent, le macaron lisse aux amandes garni C'est avec de la pâte d'amandes. Il conserve



macaron lisse aux amandes garni

MACARON

LORRAIN

POUR 10 PERS

20 MIN DE PRÉPARATION 15 MIN DE CUISSON

300 G DE SUCRE EN POUDRE / 250 G D'AMANDES ENTIÈRES BLANCHES (SANS LA PEAU) / 6 BLANCS D'ŒUFS (180 G).

Dans une casserole, faire bouillir 3 cuillerées à soupe d'eau avec 150 g de sucre. Laisser refroidir. Dans un mixeur, broyer les amandes blanches en ajoutant progressivement le reste de sucre. Continuer à mixer en ajoutant les blancs d'œufs non montés. Détendre cette pâte en ajoutant peu à peu du sirop de sucre. La pâte à macarons est prête.

À raide d'une cuillère, former des macarons de 3 à 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four. Cuire au four pendant 15 minutes à 170 °C (th. 5-6). Laisser refroidir et couper la feuille de papier de manière à obtenir des séries de 10 à 12 macarons. Superposer les macarons sur leurs feuilles et les ranger dans une boîte hermétique. Réserver au réfrigérateur.



Un autre grand classique qui offre l'avantage d'être facile à réaliser. Pour celles et ceux qui souhaitent préparer de bons macarons sans risque d'échec et sans y passer la journée. Sa texture est plus sèche aussi se conserve-t-il moins longtemps. Qu'importe, il est tellement bon qu'il n'en reste jamais



luscious lorraine

MACARON

CRAQUELÉ AUX AMANDES

POUR 10 PERS

20 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

6 BLANCS D'ŒUFS (180 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 150 G DE SUCRE GLACE / 150 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 CS DE SUCRE GLACE / UNE PINCÉE DE SEL.

Dans un récipient, monter les blancs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron à raide du fouet électrique. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble. Mélanger délicatement à la spatule jusqu'à ce que la pâte devienne souple. À l'aide d'une poche à douille, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone posée sur la plaque du four. Saupoudrer de sucre glace.

Cuire pendant 12 minutes à 170 °C (th. 5-6). À la sortie du four, verser un verre d'eau sur la plaque en soulevant la feuille de cuisson. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Décoller les macarons et les coller deux à deux. Si la cuisson a été faite sur une feuille de silicone, laisser simplement refroidir les macarons avant de les décoller puis de les coller deux à deux. Les réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.



MACARON

CRAQUELÉ AU CHOCOLAT

POUR 10 PERS

20 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

6 BLANCS D'ŒUFS (180 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 150 G DE SUCRE GLACE / 115 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 CS DE FARINE / 1 CS DE CACAO AMER EN POUDRE / 1 CS DE SUCRE GLACE / 1 CS DE CACAO EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GANACHE : 15 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 CS DE MIEL / 130 G DE CHOCOLAT NOIR À 60 % DE CACAO.

Dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs avec le sucre en poudre et le sel. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le cacao amer en poudre. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse. À l'aide d'une poche à douille, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone préalablement placée sur la plaque du four. Saupoudrer avec du sucre glace et du cacao en poudre.

Laisser sécher 20 minutes puis cuire au four à 170 °C (th. 5-6) pendant 12 minutes. À la sortie du four, verser un verre d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir avant de décoller les macarons.

Si la cuisson a été réalisée sur une feuille de silicone, laisser simplement refroidir avant de décoller les macarons.

Faire bouillir ensemble la crème et le miel dans une casserole. Y verser le chocolat préalablement râpé. Mélanger puis laisser refroidir. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux. Les réserver au réfrigérateur.

Il est préférable d'utiliser un chocolat avec une teneur en cacao qui ne soit pas trop élevée (60 %) car les coques sont déjà chocolatées. Point trop n'en faut. Le miel confère à la ganache une onctuosité supplémentaire.



macaron craquelé au chocolat

MACARON

À BASE DE PÂTE D'AMANDES

POUR 10 PERS

25 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 400 G DE SUCRE GLACE / 40 G DE SUCRE EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

Préparer la pâte d'amandes de base : mélanger dans un récipient à l'aide d'une spatule environ un tiers des blancs d'œufs (60 à 70 g) non montés, la poudre d'amande et le sucre glace tamisés ensemble jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène.

Dans un autre récipient, monter le reste des blancs en neige avec le sucre en poudre et le sel. Quand les blancs sont bien fermes, les incorporer peu à peu et délicatement à la pâte d'amandes de base puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

À l'aide d'une poche à douille, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone préalablement disposée sur la plaque du four. Laisser reposer environ 20 minutes à température ambiante.

Les cuire pendant 12 minutes à 160 °C (th. 5-6).

À la sortie du four, verser un verre d'eau sur la plaque du four en soulevant le papier sulfurisé. Laisser refroidir, décoller les macarons et les coller deux à deux. Si la cuisson a été réalisée sur une feuille de silicone, laisser simplement refroidir avant de décoller les macarons. Il est également possible d'agrémenter les macarons avec une garniture de son choix.

La particularité de ce macaron est d'être fabriqué avec de la pâte d'amandes à la place de la poudre d'amande. La pâte d'amandes lui donne plus de moelleux et améliore sa conservation. Cette recette permet de réaliser des macarons nature mais il est possible de la décliner avec des garnitures. Ces macarons sont un peu plus délicats à réaliser que ceux contenant de la poudre d'amande.



kuratou à base de pâte d'amande

MACARON

AUX AMANDES

À BASE DE MERINGUE CUITE

POUR 10 PERS

25 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

200 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 200 G DE SUCRE GLACE / 5 BLANCS D'ŒUFS (150 G) / 125 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CS DE CACAO EN POUDRE (FACULTATIF).

Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. À l'aide d'une spatule, ajouter la moitié des blancs d'œufs non montés afin de réaliser une pâte. Dans un récipient, mélanger le reste des blancs avec le sucre en poudre tout en les chauffant au bain-marie jusqu'à ce que le mélange atteigne 40 °C. Monter ensuite la meringue comme des blancs en neige jusqu'à ce qu'elle soit froide. L'incorporer dans la pâte en mélangeant avec une spatule jusqu'à obtenir une préparation souple et lisse.

À l'aide d'une poche à douille, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone préalablement disposée sur la plaque du four. Saupoudrer avec du cacao en poudre (facultatif). Laisser croûter les macarons pendant 20 minutes à température ambiante.

Cuire 12 minutes au four à 160 °C (th. 5-6).

À la sortie du four, verser un verre d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir et décoller les macarons.

Si la cuisson a été réalisée sur une feuille de silicone, laisser simplement refroidir avant de décoller les macarons. Ajouter une garniture au choix puis les coller deux à deux.

La pâte de ce macaron est moins sensible et moins fragile que celle de la recette classique. Vous pourrez la laisser attendre. Cette recette est idéale pour celles et ceux qui souhaitent la préparer à l'avance. Revers de la médaille, le résultat est légèrement moins moelleux.

MACARON

HOLLANDAIS

POUR 10 PERS

20 MIN DE PRÉPARATION

25 MIN DE CUISSON

3 H DE REPOS

250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 3 BLANCS D'ŒUFS / 1 CS RASE DE SUCRE EN POUDRE / 175 G DE SUCRE GLACE.

Dans un récipient, travailler à l'aide d'une spatule la pâte d'amandes en lui ajoutant 1 blanc d'œuf non monté afin de la ramollir.

Dans un autre récipient, à l'aide d'un fouet électrique, monter les 2 blancs restants avec le sucre en poudre. Les incorporer dans la pâte d'amandes ramollie. Ajouter le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une pâte lisse.

À l'aide d'une poche à douille, former des macarons ovales disposés sur une feuille de papier sulfurisé préalablement disposée sur la plaque du four.

Laisser les macarons croûter pendant 3 heures au minimum à température ambiante puis inciser la croûte à l'aide d'une lame de rasoir avant de les cuire au four à 130 °C (th. 4-5) pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir et décoller du papier sulfurisé. Les ranger dans une boîte hermétique. Il est possible de les coller deux à deux.

Le macaron hollandais est légèrement ouvert grâce à l'incision réalisée sur la pâte avant la cuisson. C'est le petit coup de couteau ou de rasoir qui est caractéristique de la méthode dite hollandaise. Ce macaron est particulièrement appétissant.



macaron hollandais

MACARON

ABRICOTS NOIX

POUR 10 PERS

20 MIN DE PRÉPARATION

27 À 37 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 100 G DE NOIX / 450 G DE SUCRE GLACE / 150 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / UNE PINCÉE DE SEL.

CONFITURE D'ABRICOT: 250 G D'ABRICOTS AU SIROP / 150 G DE SUCRE EN POUDRE / 1/2 GOUSSE DE VANILLE.

Dans un mixeur, réduire les noix en poudre en ajoutant progressivement le sucre glace puis la poudre d'amande. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Verser le mélange poudre d'amande blanche, sucre glace et poudre de noix tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire cuire à feu doux les abricots, le sucre et la demi gousse de vanille fendue jusqu'à obtention d'une confiture assez souple. La verser dans un plat pour la faire refroidir. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et les coller deux à deux.

Cette recette a pour originalité de remplacer une partie de la poudre d'amande par de la poudre de noix, Certes ce n'est pas très orthodoxe, mais tellement bon, De plus, l'accord noix, abricot est particulièrement savoureux. Régalez-vous.



macaron abricot noir

MACARON

AU CAFÉ

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 15 G D'EXTRAIT DE CAFÉ / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU CAFÉ : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 80 G DE BEURRE / 10 G D'EXTRAIT DE CAFÉ.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Ajouter l'extrait de café. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Malaxer la pâte d'amandes. Ajouter le beurre ramolli et l'extrait de café. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

Astuce : l'extrait de café rend les blancs d'œufs plus lisses et plus brillants. Il en va de même des macarons qui sont plus lisses et plus brillants réalisés avec d'autres parfums. Cette recette permet donc de confectionner, mine de rien, des macarons de chefs. Vos invités n'en reviendront pas.



macaron au café

MACARON

AU CAFÉ ET AU CHOCOLAT

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 GOUTTES DE COLORANT JAUNE / 15 G D'EXTRAIT DE CAFÉ / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GANACHE : 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 CS DE MIEL / 200 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 % DE CACAO / 30 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant et l'extrait de café. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Faire bouillir la crème fraîche liquide avec le miel puis la verser sur le chocolat préalablement râpé. Mélanger doucement et ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser refroidir. Quand la ganache est froide, gamir chaque macaron à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et disposer un second macaron sur le premier.

*L'association entre le chocolat et le calé n'a rien de révolutionnaire mais c'est un accord tellement réussi qu'on aurait tort de s'en priver,
À servir en petits-fours avec le café en fin de repas ou en milieu d'après-midi*



macaron au café et au chocolat

MACARON

AU CARAMEL

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATEON

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARON 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / QUELQUES GOUTTES D'EXTRAIT DE CAFÉ / QUELQUES GOUTTES DE COLORANT JAUNE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 CS DE CACAO EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU CARAMEL : 200 G DE SUCRE EN POUDRE / 10 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 150 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter l'extrait de café et le colorant jaune. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Saupoudrer avec du cacao en poudre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se détacher facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les détacher. Dans une casserole, faire fondre le sucre doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel assez prononcé puis arrêter la cuisson en versant dessus la crème bouillante. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois de manière à obtenir une préparation lisse. Verser dans un plat pour refroidir la préparation.

Malaxer le beurre. Ajouter le caramel mou. Mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse. À la poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

L'extrait de café doit ici être utilisé avec parcimonie. En effet, il donne aux coques leur couleur mais il ne doit pas les parfumer. Cette recette peut également être réalisée avec du beurre salé. L'accord est classique en Bretagne. Vous l'appellerez alors macaron caramel au beurre salé. Cela fait chic.

MACARON

AU CASSIS

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

22 À 32 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 15 GOUTTES DE COLORANT VIOLET / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CONFITURE DE CASSIS : 250 G DE CASSIS FRAIS OU SURGELÉS / 200 G DE SUCRE À CONFITURE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant violet. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire cuire ensemble les cassis et le sucre à feu doux pendant environ 10 minutes après l'ébullition en mélangeant avec un fouet. Lorsqu'on obtient une consistance de confiture, laisser refroidir.

Garnir les macarons avec de la confiture et les coller deux à deux.

Cette recette est à décliner avec tous les fruits des bois, myrtilles, mûres... Ceux que vous avez ramassés la veille, ceux que vous aimez déguster. L'acidité des fruits vient bien contrebalancer la saveur sucrée des coques. À consommer sans modération.



macaron au cassis

MACARON

À LA CHÂTAIGNE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 150 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 100 G DE FARINE DE CHÂTAIGNE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME DE MARRON: 200 G DE CRÈME DE MARRON VANILLÉE / 1 CS DE WHISKY / 200 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et la farine de châtaigne tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Mélanger la crème de marrons avec l'alcool puis ajouter le beurre ramolli. Mélanger vivement pour obtenir une crème bien lisse puis, à l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

Astuce de chef : le whisky apporte une saveur fruitée et une belle profondeur en bouche. Vous pouvez le remplacer par du rhum. Il doit être utilisé en petite quantité car il ne sert qu'à mettre en valeur le marron et non pas à parfumer le marron.



macaron à la châtaigne

MACARON

AU CHOCOLAT

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

2 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 30 G DE CACAO AMER EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL,

LA GANACHE : 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 CS DE MIEL / 200 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 % DE CACAO / 30 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao en poudre tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Faire bouillir la crème fraîche avec le miel puis la verser sur le chocolat préalablement râpé. Mélanger doucement et ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser refroidir. Quand la ganache est froide, garnir chaque macaron à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et disposer un second macaron sur le premier.

Le grand classique après le macaron nature. La qualité du chocolat est primordiale. Le pourcentage de cacao doit être élevé (70 %) pour donner à ce macaron toute la profondeur en bouche qu'il convient.



macaron au chocolat

MACARON

CHOCOLAT ET GINGEMBRE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 30 G DE CACAO AMER EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL. **LA**

GANACHE: 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 CS DE MIEL / 10 G DE GINGEMBRE FRAIS / 200 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 % DE CACAO / 30 G DE BEURRE / 20 G DE GINGEMBRE CONFIT EN PETITS CUBES.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao en poudre tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Faire bouillir ensemble la crème fraîche, le miel et le gingembre frais râpé puis verser le tout sur le chocolat préalablement râpé. Mélanger doucement et ajouter le beurre en petits morceaux puis le gingembre confit. Laisser refroidir. Quand la ganache est froide, garnir chaque macaron à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et disposer un second macaron sur le premier.

Le gingembre frais apporte la puissance gustative et le gingembre confit, une belle longueur en bouche. L'accord gingembre chocolat est peu connu, mais très réussi car le gingembre apporte de la fraîcheur. La encore, ne négligez pas la qualité du chocolat et son pourcentage en cacao (70 %)



macaron chocolat et gingembre

MACARON

AU CHOCOLAT AU LAIT

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

22 A 32 MIN DE CUISSON

30 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 CS DE CACAO EN POUDRE / 2 CS DE GRUÉ DE CACAO / UNE PINCÉE DE SEL.

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET A LA CORIANDRE: 1/2 CC DE CORIANDRE EN GRAINES / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 120 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 % DE CACAO / 130 G DE CHOCOLAT AU LAIT / 30 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao en poudre tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Parsemer du grué de cacao sur les macarons. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Concasser les graines de coriandre. Faire bouillir la crème fraîche avec la coriandre concassée puis laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer à travers une petite passoire. Faire bouillir à nouveau puis verser sur les chocolats préalablement râpés. Mélanger doucement et ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser refroidir.

Quand la ganache est froide, garnir chaque macaron à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et disposer un second macaron sur le premier.

Un accord très original qui joue sur la complémentarité entre le chocolat au lait et la coriandre. Le premier est doux et rond en bouche tandis que le second développe ces arômes de fruits, voire de fleurs. Un macaron à la fois gourmand et surprenant.



macaron au chocolat au lait

MACARON

AU CITRON

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

32 À 42 MIN DE CUISSON 20

MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 GOUTTES DE COLORANT JAUNE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 CITRON / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME CITRON: 15 CL DE JUS DE CITRON / LE ZESTE DE 1/2 CITRON / 1 ŒUF / 75 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CS DE FÉCULE DE MAÏS / 40 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant jaune. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble et le zeste de citron finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire bouillir le jus et le zeste de citron finement râpé. Dans un récipient, mélanger à l'aide d'un fouet l'œuf et le sucre. Ajouter la fécule de maïs. Verser le jus de citron avec le zeste sur ce mélange. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire jusqu'à ébullition en mélangeant avec un fouet. Ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger au fouet. Quand la crème est lisse, la recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

L'acidité du citron contraste bien avec la saveur sucrée des coques. Hiver comme été, c'est un macaron toujours apprécié



macaron au citron

MACARON

CAÍPIRINHA ET AU CITRON VERT

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON 20

MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE/ 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 CITRON VERT / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU BEURRE AU COINTREAU: 300 G DE CRÈME AU BEURRE (P. 156) / 1 CC DE JUS DE CITRON VERT / 1 CS DE COINTREAU / 2 CS DE SUCRE CRISTALLISÉ / 5 GOUTTES DE COLORANT VERT.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble et le zeste de citron vert finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Mettre la moitié des macarons au congélateur pendant 15 minutes puis les passer dans le sucre cristallisé coloré en vert.

Dans un récipient, fouetter vivement la crème au beurre avec le jus de citron vert puis ajouter le Cointreau. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille puis les coller deux à deux, l'un recouvert de sucre vert, l'autre non.

2005 était l'année du Brésil. Voici recette pour prolonger la fête. La caípirinha est un cocktail typiquement brésilien composé d'alcool de canne, de sucre et de citron vert. On ne va pas vous compliquer la tâche. L'alcool de canne est ici remplacé par du Cointreau. Restent le sucre et le citron vert. L'accord est délicieux. Vous en mangerez jusqu'about de la nuit, en dansant peut-être bien, sur un air de samba.

MACARON

À LA FRAMBOISE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

22 À 32 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 À 15 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CONFITURE DE FRAMBOISES : 250 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGELÉES / 200 G DE SUCRE À CONFITURE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposées sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire cuire ensemble les framboises et le sucre à feu doux pendant environ 10 minutes après l'ébullition en mélangeant avec un fouet. Lorsqu'on obtient une consistance de confiture, laisser refroidir. Garnir les macarons avec de la confiture et les coller deux à deux.

Ce macaron est le plus vendu après celui au chocolat. Vous pouvez le réaliser avec des fruits frais l'été ou avec des fruits surgelés en attendant l'été.

La qualité de la confiture est primordiale. C'est elle qui confère au gâteau sa saveur si délicate. Une confiture maison est évidemment recommandée.



macaron à la framboise

MACARON

À L'HUILE D'OLIVE

POUR 10 PERS

30 MIN F PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 7 OU 8 GOUTTES DE COLORANT VERT / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À L'HUILE D'OLIVE: 300 G DE CRÈME AU BEURRE (P. 156) / 60 G D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE / 1 CS DE SUCRE GLACE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Mélanger la crème au beurre et l'huile d'olive. Fouetter vivement pour émulsionner. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux. Saupoudrer très légèrement les macarons de sucre glace.

Je faites pas la grimace. Premièrement, c'est surprenant, mais très fruité. Or le fruit vous connaissez. Il convient de bien doser l'huile d'olive comme une épice en quelque sorte. Deuxièmement, c'est complètement tendance parce qu'inattendu. La frime quoi !



macaron à l'huile d'olive

MACARON

À LA MENTHE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 A 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'OEUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / QUELQUES GOUTTES DE COLORANT VERT / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA MENTHE : 250 G DE PÂTE D'AMANDES CRUE À 50 % / 80 G DE BEURRE / 5 OU 6 GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE DE MENTHE.

Dans un saladier, monter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'oeufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Malaxer la pâte d'amandes, ajouter le beurre ramolli puis l'huile essentielle de menthe. Travailler jusqu'à ce que la préparation soit lisse. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

L'huile essentielle de menthe peut être remplacée par de l'alcool de menthe. Ce macaron est délicieux avec un chocolat chaud.



macaron à la menthe

MACARON

À LA NOISETTE ET AU PRALINÉ

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

2 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE BRUTE / 75 G DE NOISETTES CONCASSÉES / UNE PINCÉE DE SEL.

LE PRALINÉ: 40 G DE CHOCOLAT AU LAIT / 200 G DE PRALINÉ NOISETTE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette brute tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Parsemer d'éclats de noisette sur les macarons puis laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajouter le praliné, mélanger et chauffer le tout à 40 °C. Verser dans un plat et laisser refroidir à 25 °C environ. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

Le praliné et la noisette se marient bien puisqu'il y a de la noisette dans le praliné, C'est le macaron que tout le monde aime. Prévoyez des portions pour un régiment car la boîte se vide en un clin d'œil.



macaron à la noisette et au praliné

MACARON

À L'ORANGE ET AU COINTREAU

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 ORANGE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU BEURRE AU COINTREAU : 300 G DE CRÈME AU BEURRE (P. 156) / 1 CS DE COINTREAU.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble et le zeste d'orange finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un récipient, fouetter vivement la crème au beurre puis ajouter le Cointreau. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille puis les coller deux à deux.

Il est encore question de complémentarité. Le Cointreau est un alcool confectionné avec des écorces d'orange. Une fois qu'on le sait, on comprend que ce macaron à l'orange et au Cointreau, ce soit Byzance pour les papilles.



macaron à l'orange et au Cointreau

MACARON

AU PAIN DÉPICE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1/2 CC DE MÉLANGE QUATRE-ÉPICES / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU PAIN D'ÉPICE: 200 G DE PAIN D'ÉPICE / 100 G DE BEURRE / 100 G DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le mélange quatre-épices tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un mixeur, mélanger le pain d'épice, le beurre ramolli et la crème fraîche liquide puis mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux.

Après la glace au pain d'épice, la moutarde au pain d'épice, voici le macaron au pain d'épice. Il fallait y penser. Voilà qui est fait. Ultra tendance et délicieux, faites d'une pierre deux

MACARON

PASSION-BANANE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

22 À 32 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 GOUTTES DE COLORANT JAUNE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D' AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

CONFIT BANANE-PASSION : 3 BANANES / LE JUS DE 1 CITRON / 125 G DE SUCRE EN POUDRE / 2 FRUITS DE LA PASSION.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant jaune. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours.

Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Éplucher les bananes. Les couper en morceaux et les passer dans le jus de citron. Les disposer dans une casserole. Ajouter le sucre. Faire cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps avec un fouet. Couper les fruits de la passion en deux et récupérer le jus. L'ajouter à la préparation et continuer la cuisson jusqu'à obtention d' une confiture souple. À l' aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.

La banane apporte ce qu'il faut de densité quand le fruit de la passion joue sur des notes de fraîcheur. Cet accord 100% fruits offre un bel équilibre en bouche. Idéal en accompagnement d'un dessert chocolaté.



macarons passion - banana

MACARON

À LA PISTACHE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS 120 G DE PISTACHES VERTES MONDÉES / 450 G DE SUCRE GLACE / 130 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 3 OU 4 GOUTTES DE COLORANT VERT / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA PISTACHE : 150 G DE PISTACHES VERTES ÉMONDÉES / 120 G DE SUCRE GLACE / 1 CS DE KIRSCH / 80 G DE BEURRE.

Dans un mixeur, réduire les pistaches en poudre en ajoutant progressivement le sucre glace et la poudre d'amande.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le mélange poudre de pistache, sucre et poudre d'amande tamisé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un mixeur, réduire les pistaches en poudre en ajoutant progressivement le sucre glace et le kirsch. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le beurre en petits morceaux puis mixer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnir les macarons de crème à la pistache et les coller deux à deux.

Le kirsch accentue le goût de la pistache. Voilà une autre astuce de chef pour donner du punch à vos macarons. Par ailleurs, le macaron à la pistache est un grand classique qui plaît beaucoup.



macaron à la pistache.

MACARON

À LA POMME TATIN CANNELLE

POUR 10 PERS

DE PRÉPARATION

37 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 140 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 110 G DE POUDRE DE NOISETTE BRUTE AVEC LA PEAU / 1/2 CC DE CANNELLE EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA POMME TATIN: 2 POMMES GOLDEN / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 50 G DE BEURRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la cannelle tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se détacher facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les détacher.

Éplucher les pommes et les couper en cubes. Dans une poêle, faire fondre le sucre à sec jusqu'à obtention d'un caramel. Ajouter le beurre en petits morceaux puis les pommes. Faire cuire 15 minutes à feu doux afin de laisser les pommes confire. Laisser refroidir et garnir les macarons puis les coller deux à deux en les laissant entrouverts.

Les desserts à base de tatin sont à la mode. Ils ont toujours un côté rustique qui plaît beaucoup. Ici déclinée dans le macaron, la préparation à base de tatin joue sur l'effet de surprise : on est à la frontière entre la tradition et la création.

Ce macaron est présenté « ouvert », ce qui apporte une touche d'originalité supplémentaire.



macaron à la pomme tatin cannelle

MACARON

À LA RÉGLISSE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARON: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 GOUTTTES DE COLORANT VIOLET / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

CRÈME AU BEURRE À LA RÉGLISSE: 300 G DE CRÈME AU BEURRE (P. 156) / 10 G DE RÉGLISSE EN POUDRE.

DÉCOR : 2 CS DE SUCRE CRISTALLISÉ / 5 G DE RÉGLISSE EN POUDRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant violet. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un récipient, fouetter vivement la crème au beurre. Ajouter la poudre de réglisse et fouetter à nouveau jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux. Pour le décor, mélanger le sucre cristallisé et la réglisse en poudre puis passer chaque coque de macaron dans ce sucre à la réglisse.

La réglisse mixée avec du sucre et ajoutée à la fin sur la coque permet de relooker le macaron. La coque n'est plus lisse mais elle brille de mille feux grâce aux cristaux de sucre.

MACARON

À LA ROSE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 À 15 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA ROSE : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 100 G DE BEURRE / 1 CC D'EAU DE ROSE.

DÉCOR : QUELQUES PÉTALES DE ROSE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Malaxer la pâte d'amandes et ajouter le beurre ramolli. Ajouter l'eau de rose et mélanger vivement à l'aide d'une spatule pour lisser et émulsionner la préparation. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux. Décorer avec un pétale de rose.

Très prisés par la clientèle parisienne, ces macarons aux arômes des mille et une nuits peuvent être décorés avec un beau pétale de rose fraîche. Servez-les avec des macarons à la framboise. L'accord est idéal.



macaron à la rose

MACARON

AU THÉ VERT MATCHA

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 À 22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 1/2 CC DE THÉ VERT MATCHA EN POUDRE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU BEURRE AU THÉ VERT : 300 G DE CRÈME AU BEURRE (P. 156) / 1/2 CC CAFÉ DE THÉ VERT MATCHA.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le thé vert matcha. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour des petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un récipient, fouetter vivement la crème au beurre puis ajouter le thé vert matcha. Mélanger à nouveau. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille puis les coller deux à deux.

On sait depuis les années 1970 le rôle important que joue la tradition culinaire japonaise en France. En voici un exemple savoureux qui surprend beaucoup. À servir avec un assortiment d'autres macarons.



macaron au thé vert matcha

AMARETTO

LE MACARON ITALIEN

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

8 MIN DE CUISSON

3 H DE REPOS

160 G D'AMANDES BRUTES ENTIÈRES AVEC PEAU / 225 G DE SUCRE EN POUDRE / 4 BLANCS D'ŒUFS / 50 G D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES / 2 OU 3 GOUTTES D'ESSENCE D'AMANDE AMÈRE / SUCRE GLACE.

GARNITURE À L'ORANGE: 250 G D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES! 1 CC DE COINTREAU.

Dans un mixeur, mélanger les amandes avec 175 g de sucre, 2 blancs d'œufs et les écorces d'orange confites. Ajouter l'essence d'amandes amères. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit tiède et homogène. Monter les blancs restants en neige avec les 50 g de sucre restants et les incorporer à la première préparation. Mélanger délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former des petites boules de 3 à 4 cm de diamètre disposées sur une feuille de papier sulfurisé préalablement posée sur la plaque du four.

Laisser reposer à température ambiante pendant 3 heures au minimum de manière qu'une croûte se forme. Saupoudrer de sucre glace. Pincer le contour de chaque amaretto avec le bout des doigts pour leur donner une forme carrée.

Faire cuire pendant 8 minutes à 200 °C (th. 6-7). Sortir du four et laisser refroidir puis décoller les amaretti du papier sulfurisé.

Dans un mixeur, broyer les écorces d'orange confites en ajoutant le Cointreau jusqu'à obtention d'une pâte souple. Garnir les amaretti à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux.

Ces macarons d'origine italienne sont parmi les plus goûteux qui soient grâce à la présence d'amande amère. Les écorces d'orange confites apportent leur comptant de sucre et d'amertume tout en donnant du tonus au macaron. Son apparence craquelée le rend également particulièrement gourmand. L'essayer c'est l'adopter.



anaretto le macaron italiani

glacé



MACARON

GLACÉ À L'ABRICOT

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 12 GOUTTES DE COLORANT ORANGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LE SORBET À L'ABRICOT: 500 G D'ABRICOTS BERGERON (ROUSSILLON) BIEN MÛRS / 150 G DE SUCRE À CONFITURE / LE JUS DE 1/2 CITRON.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant orange. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 12 minutes. Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se détacher facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les détacher. Placer les macarons au congélateur.

Laver les abricots et les couper en deux. Les dénoyauter. Dans un récipient, mélanger les abricots avec le sucre puis ajouter le jus de citron. Passer ensuite au mixeur jusqu'à obtention d'une pulpe de fruits. Faire prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une consistance de sorbet.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec le sorbet à l'abricot puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

Le macaron glacé est une invention relativement récente. Ce dessert termine parfaitement un beau repas. Pour la réussite de cette recette, la qualité et la maturité des abricots sont essentielles.



macaron glacé à l'abricot

MACARON

GLACÉ AU CAFÉ

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

30 MIN DE CUISSON

30 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 2 CS D'EXTRAIT DE CAFÉ / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE AU CAFÉ : 30 CL DE LAIT / 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 40 G DE GRAINS DE CAFÉ CONCASSÉS / 5 JAUNES D'ŒUFS / 130 G DE SUCRE À CONFITURE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter l'extrait de café. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes. Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème fraîche et les grains de café concassés. Faire infuser 10 minutes en couvrant la casserole avec une assiette. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la première préparation sur les jaunes. Mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe sans bouillir. Verser dans un récipient et laisser refroidir. Filtrer à travers une passoire fine et faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons café avec de la glace au café puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

Astuce : le sucre à confiture permet de stabiliser la glace ou le sorbet afin qu'il ne cristallise pas.



macaron glacé au café

MACARON

GLACÉ AU CITRON VERT

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

25 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 6 GOUTTES DE COLORANT JAUNE / 6 GOUTTES DE COLORANT VERT / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 CITRON VERT / UNE PINCÉE DE SEL.

LE SORBET AU CITRON VERT : 1 FEUILLE DE GÉLATINE / 30 CL DE JUS DE CITRON FRAÎCHEMENT PRESSÉ / 170 G DE SUCRE À CONFITURE / 50 G DE LAIT EN POUDRE.

DÉCOR. 2 CS DE SUCRE CRISTALLISÉ / QUELQUES GOUTTES DE COLORANT VERT.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter les colorants. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble ainsi que le zeste de citron vert finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur. Passer les macarons dans le sucre cristallisé coloré en vert.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer 10 cl de jus de citron et y faire fondre la feuille de gélatine ramollie et égouttée. Ajouter le reste du jus de citron, 15 cl d'eau, le sucre et la poudre de lait. Mélanger à l'aide d'un fouet. Faire prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une consistance de sorbet.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec le sorbet au citron vert puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.



macaron glacé au citron vert

MACARON

GLACÉ AU CHOCOLAT

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 OU 6 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 30 G DE CACAO AMER EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE AU CHOCOLAT.: 50 CL DE LAIT / 30 G DE LAIT EN POUDRE / 50 G DE MIEL / 4 JAUNES D'ŒUFS / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 130 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 % DE CACAO.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao en poudre tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Dans une casserole, faire bouillir le lait, le lait en poudre et le miel. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la moitié de la première préparation sur les jaunes. Mélanger. Hors du feu, remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe sans jamais bouillir. En verser un tiers sur le chocolat préalablement râpé puis mélanger vivement et ajouter le reste de la crème. Mélanger. Filtrer à travers une petite passoire puis laisser refroidir. Quand le mélange est froid, faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la glace au chocolat puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.



macaron gelée au chocolat

MACARON

GLACÉ À LA FRAISE

POUR 10 PERS

40 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 10 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LE SORBET AUX FRAISES: 500 G DE FRAISES GARIGUETTE OU MARA DES BOIS / 150 G DE SUCRE À CONFITURE / LE JUS DE 1/2 CITRON / 1 GOUSSE DE VANILLE.

DÉCOR: 2 CS DE SUCRE CRISTALLISÉ.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant rouge. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur. Passer les macarons dans le sucre cristallisé.

Laver et équeuter les fraises. Les couper en morceaux. Les mixer avec le sucre, le jus de citron et le contenu de la gousse de vanille fendue et grattée jusqu'à obtention d'une purée de fruits. La passer dans une passoire. Faire prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une consistance de sorbet. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec le sorbet aux fraises puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

La finition réalisée avec du sucre coloré en rouge ce qui donne au macaron un aspect cristallisé. Un véritable bijou de dessert.



macaron glacé à la fraise

MACARON

GLACÉ À L'HUILE D'OLIVE

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 5 OU 6 GOUTTES DE COLORANT VERT / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE À L'HUILE D'OLIVE : 50 CL DE LAIT / 40 G DE POUDRE DE LAIT / 10 CL D'HUILE D'OLIVE / 5 JAUNES D'ŒUFS / 110 G DE SUCRE À CONFITURE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le lait, la poudre de lait et l'huile d'olive. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la première préparation sur les jaunes. Mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe sans bouillir. Verser dans un récipient en passant à travers une petite passoire et laisser refroidir. Faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la glace à l'huile d'olive puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

L'huile d'olive apporte à la matière glacée une onctuosité et une longueur en bouche surprenantes qui nous a nous-mêmes surpris lors de la réalisation des macarons. Un dessert à ne pas manquer.



macaron glacé à l'huile d'olive

MACARON

GLACÉ À LA LAVANDE

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

27 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 7 OU 8 GOUTTES DE COLORANT VIOLET / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / ZESTE DE CITRON / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE À LA LAVANDE : 30 CL DE LAIT / 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 CS DE MIEL DE LAVANDE / 2 BRINS DE LAVANDE / 4 JAUNES D'ŒUFS / 150 G DE SUCRE EN POUDRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant violet. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème fraîche, le miel et la lavande préalablement lavée. Batre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la moitié de la première préparation passée au chinois sur les jaunes. Mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe sans bouillir. Laisser refroidir. Faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la glace à la lavande puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

Bien évidemment la lavande apporte une saveur fleurie très élégante à ce macaron. Attention, comme toutes les herbes, plantes et autres épices, la lavande doit être utilisée avec parcimonie. Sa saveur doit être subtile.



macaron glacé à la lavande

MACARON

GLACÉ À L'ORANGE

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

15 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 ORANGE / UNE PINCÉE DE SEL.

LE SORBET À L'ORANGE : 1 FEUILLE DE GÉLATINE / 45 CL DE JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉE / 170 G DE SUCRE À CONFITURE / 50 G DE LAIT EN POUDRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble ainsi que le zeste d'orange finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes. Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer 10 cl de jus d'orange et y faire fondre la feuille de gélatine ramollie et égouttée. Ajouter le reste du jus d'orange, le sucre et la poudre de lait. Mélanger à l'aide d'un fouet. Faire prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une consistance de sorbet.

À l'aide d'une cuillère à glace, garnir les macarons avec le sorbet à l'orange puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

La gélatine et le lait en poudre apportent de la douceur au sorbet permettant ainsi d'éviter une acidité trop importante qui serait quelque peu agressive en bouche.



macaron glacé à l'orange

MACARON

GLACÉ PISTACHE ET GRIOTTINE

POUR 10 PERS

30 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 120 G DE PISTACHES VERTES MONDÉES / 450 G DE SUCRE GLACE / 130 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 3 OU 4 GOUTTES DE COLORANT VERT / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE À LA VANILLE : 35 CL DE LAIT / 15 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 GOUSSE DE VANILLE / 6 JAUNES D'ŒUFS / 130 G DE SUCRE EN POUDRE / 100 G DE GRIOTTINES AU COINTREAU OU AU KIRSCH.

Dans un mixeur, réduire les pistaches en poudre en ajoutant progressivement le sucre glace et la poudre d'amande.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le mélange poudre de pistache, sucre et poudre d'amande tamisé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes et 20 à 22 minutes pour les gros.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Réserver les macarons au congélateur.

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le lait, la crème fraîche, la gousse de vanille fendue et grattée. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la moitié de la première préparation sur les jaunes. Mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe sans jamais bouillir. Verser dans un récipient. Couvrir avec un film et laisser refroidir. Quand le mélange est froid, faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la glace vanille et une griottine puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.



macaron glaci pistache et quistine

MACARON

GLACÉ À LA POIRE
ET À LA VERVEINE

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

25 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.
LE SORBET À LA POIRE ET À LA VERVEINE : 3 OU 4 FEUILLES DE VERVEINE / 100 G DE SUCRE À CONFITURE / 70 G DE SUCRE EN POUDRE / 500 G DE DEMI-POIRES AU SIROP.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Faire bouillir 10 cl d'eau avec la verveine. Couvrir et laisser infuser. Retirer la verveine. Ajouter le sucre à confiture et le sucre en poudre. Chauffer pour faire fondre les sucres. Mixer les poires pour obtenir une purée de fruits puis ajouter le sirop. Faire prendre dans une sorbetière jusqu'à ce que la consistance soit celle d'un sorbet.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec du sorbet poire-verveine et les coller deux à deux. Les réserver au congélateur.

Les sortir 10 minutes avant de les servir.

Il est préférable à la saison des poires d'utiliser des fruits frais. Dans ce cas, il convient de pocher les fruits quelques minutes dans un sirop léger (eau + sucre) avant de les utiliser pour le sorbet.



macarons glacés à la poire et à la verveine

MACARON

GLACÉ À LA POMME VERTE

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 7 OU 8 GOUTTES DE COLORANT VERT / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LE SORBET DE POMME VERTE : 600 G DE POMMES VERTES GRANNY SMITH / LE JUS DE 1/2 CITRON / 200 G DE SUCRE À CONFITURE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Laver les pommes. Les couper en deux. Retirer les pépins. Les couper en quartiers puis en morceaux. Les arroser avec le jus de citron. Mixer afin d'obtenir une pulpe puis ajouter le sucre et mélanger. Faire prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une consistance de sorbet.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec le sorbet de pomme verte puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

Il faut passer à la sorbetière le plus vite possible les pommes mixées afin que le mélange n'ait pas le temps de s'oxyder, ce qui les ferait noircir.



macaron glacé à la pomme verte

MACARON

GLACÉ VANILLE ET CITRON

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

25 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS: 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 GOUSSE DE VANILLE/ UNE PINCÉE DE SEL.

LA GLACE À LA VANILLE ET AU CITRON :35 CL DE LAIT / 15 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 1 GOUSSE DE VANILLE / LE ZESTE DE 1 CITRON / 6 JAUNES D'ŒUFS / 130 G DE SUCRE EN POUDRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le contenu de la gousse de vanille fendue et grattée tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer les macarons au congélateur.

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le lait, la crème fraîche, la gousse de vanille fendue et grattée et le zeste de citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser la moitié de la première préparation sur les jaunes. Mélanger. Hors du feu, remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe sans jamais bouillir. Verser dans un récipient. Couvrir avec un film et laisser refroidir. Quand le mélange est froid, faire prendre dans une sorbetière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la glace vanille-citron puis les coller deux à deux et les réserver au congélateur. Les sortir 10 minutes avant de les servir.

MACARON

SUCRÉ-SALÉ À LA CAROTTE ET AU CUMIN

POUR 10 PERS

50 MIN DE PRÉPARATION

37 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE / 1/2 CC DE CUMIN EN POUDRE / 50 G DE NOISETTES ENTIÈRES CONCASSÉES / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 2 CAROTTES MOYENNES / 60 G DE BEURRE / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel, le jus de citron et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre de noisette et le cumin en poudre tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 cm de diamètre et des boules de 4 cm de diamètre, parsemer quelques grains de poivre concassés sur les macarons. Parsemer les macarons de quelques éclats de noisette. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Éplucher et laver les carottes. Les couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Les faire cuire à feu doux pendant 25 minutes dans une sauteuse avec un verre d'eau, le beurre, du sel, du poivre. Elles seront ainsi légèrement confites. Les égoutter. Disposer une tranche de carotte confite sur chaque macaron puis un second macaron plus petit par-dessus.

Servir aussitôt.

Un petit air oriental pour ce macaron à la carotte parfumé au cumin. Par ailleurs, la carotte légèrement sucrée se prête bien à cette recette sucrée-salée.



macaron sucre-sable à la confiture et au curcuma

MACARON

CRAQUELÉ AU CHÈVRE FRAIS

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 4 BRINS DE CIBOULETTE / QUELQUES FEUILLES DE PERSIL / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 150 G DE FROMAGE DE CHÈVRE / 15 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 2 BRINS DE CIBOULETTE / SEL, POIVRE.

Laver la ciboulette et le persil. Les sécher et les hacher. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel, le jus de citron et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande blanche tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Ajouter délicatement les herbes hachées. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 cm de diamètre et des boules de 4 cm de diamètre, parsemer quelques grains de poivre concassés sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Dans un récipient, ramollir le fromage de chèvre à l'aide d'une spatule. Monter la crème fraîche bien froide à l'aide d'un batteur afin d'obtenir une crème fouettée. L'incorporer au fromage. À l'aide d'une poche à douille cannelée, garnir chaque grand macaron d'une belle rosace de crème au fromage de chèvre frais. Déposer un second macaron plus petit.

Parsemer le dessus avec de la ciboulette ciselée. Réserver au réfrigérateur et servir bien frais.



macaron craquelé au chèvre frais

MACARON

AU CHOU VERT ET AU LARD FUMÉ

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

22 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE / 50 G D'ÉCLATS DE NOISETTE / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 5 BELLES FEUILLES DE CHOU VERT / 30 G DE BEURRE / 1 TRANCHE DE LARD FUMÉ / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel, le jus de citron et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 cm de diamètre et des boules de 4 cm de diamètre. Parsemer quelques grains de poivre concassés et des éclats de noisette sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Laver les feuilles de chou. Dans une sauteuse contenant de l'eau à 1 cm de hauteur, cuire les feuilles de chou avec le beurre, du sel, du poivre pendant quelques minutes de manière qu'elles restent craquantes. Les égoutter.

Couper la tranche de lard en aiguillettes et les faire rissoler quelques minutes. Les égoutter sur un papier absorbant. Sur chaque macaron, disposer une chiffonnade de feuille de chou et 2 ou 3 aiguillettes de lard fumé. Disposer par-dessus un second macaron plus petit. Servir aussitôt lorsqu'ils sont encore chauds.

***Astuce :** saupoudrer légèrement le lard de sucre glace en cours de cuisson afin de le faire briller et de le rendre plus croustillant.*



macaron au caviar vert et au lard fumé

MACARON

AU FOIE GRAS ET À LA POMME

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE BRUTE AVEC LA PEAU / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 150 G DE FOIE GRAS DE CANARD CRU / 1 POMME GOLDEN / 30 G DE BEURRE / 1 CUIL, À SOUPE DE SUCRE EN POUDRE / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former une série de boules de 3 cm de diamètre et une série de boules de 4 cm de diamètre, parsemer quelques grains de poivre concassés sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Couper le foie gras cru en cubes de 3 cm par 3 cm. Saler, poivrer et réserver. Éplucher la pomme et la couper en petits dés. Dans une poêle, faire fondre le beurre et poêler les dés de pomme. Ajouter le sucre et faire cuire de 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les pommes colorent et soient cuites. Réserver au chaud. Dans une autre poêle bien chaude, saisir les dés de foie gras et cuire pendant 2 minutes. Les égoutter sur un papier absorbant. Disposer des dés de pomme et un beau dé de foie gras sur chaque macaron. Disposer un second macaron plus petit sur le dessus. Servir chaud.

Accord classique, accord parfait. Chic et sobre. Sans commentaire.



Macaron au foie gras et à la pomme

MACARON

NOISETTE ET CHÂTAIGNE

POUR 10 PERS

50 MIN DE PRÉPARATION 1

H 30 MIN DE CUISSON 20

MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE / 50 G DE NOISETTES ENTIÈRES AVEC LEUR PEAU / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE. **LA GARNITURE** : 1 GROSSE POMME DE TERRE / 100 G DE CHÂTAIGNES CRUES / 2 CS DE LAIT / 80 G DE BEURRE / 100 G DE PETITES CHÂTAIGNES ENTIÈRES AU NATUREL / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former une série de boules de 3 cm de diamètre et une autre de 4 cm de diamètre. Parsemer quelques grains de poivre concassés sur les macarons. Parsemer les macarons avec des éclats de noisette. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Éplucher la pomme de terre et la couper en gros morceaux. Dans une casserole d'eau salée, cuire les morceaux de pomme de terre pendant 30 minutes puis, dans une autre casserole d'eau salée, cuire les châtaignes pendant 40 minutes. Égoutter les pommes de terre et les châtaignes puis les passer au moulin à purée. Assaisonner. Réchauffer dans une casserole en ajoutant le lait et 50 g de beurre. Réserver au chaud.

Dans une poêle, faire fondre le reste de beurre et poêler les petites châtaignes au naturel pendant 3 minutes. Assaisonner.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons avec de la purée de châtaigne puis disposer une châtaigne poêlée. Disposer par-dessus un second macaron plus petit. Servir chaud.



macaron vanille et châtaigne

MACARON

CRAQUELÉ AU PARMESAN

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

17 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 300 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 1 CS DE COPEAUX DE PARMESAN / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 20 CL DE LAIT / 20 G DE BEURRE / 20 G DE FARINE / 20 G DE PARMESAN EN POUDRE / MUSCADE / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande blanche tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre, parsemer les copeaux de parmesan sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se détacher facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les détacher. Dans une casserole, faire bouillir le lait. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine pour faire un roux. Ajouter progressivement le lait bouillant. Faire cuire pendant 5 minutes. Ajouter du sel, du poivre, de la muscade et le parmesan. Verser dans un plat et couvrir d'un film plastique. Laisser refroidir.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons de cette préparation puis les coller deux à deux.

Réserver au réfrigérateur. Réchauffer avant de servir tiède.

Le parmesan saupoudré sur le macaron apporte de la matière grasse, ce qui provoque son craquèlement. Avant de régaler les papilles, ce macaron est un ravissement pour les yeux.



macaron craquelé au potimarron

MACARON

PÊCHE ET MAGRET DE CANARD

POUR 10 PERS

35 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE / QUELQUES GRAINS DE POIVRE CONCASSÉS. **LA**

GARNITURE : 1 PÊCHE / 30 G DE BEURRE / 1 CS DE SUCRE EN POUDRE / 100 G DE MAGRET DE CANARD FUMÉ / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel, le jus de citron et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Parsemer de quelques grains de poivre concassés. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Laver et éplucher la pêche. La couper en deux puis en fines tranches. Les poêler avec le beurre et le sucre. Saler, poivrer.

Sur chaque macaron, disposer 2 ou 3 morceaux de pêche poêlés, et 1 tranche de magret de canard fumé.

Servir aussitôt.

L'accord entre la pêche et le magret de canard est un grand classique en cuisine. Mais transposé comme ici dans le macaron, la préparation est particulièrement originale. Superbe à l'apéritif.



macaroni poché et magret de canard

MACARON

AU SAUMON FUMÉ

POUR 10 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

20 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LES ZESTES DE 2 CITRONS VERTS / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GARNITURE : 100 G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE / 3 TRANCHES DE SAUMON FUMÉ / QUELQUES BRINS D'ANETH / SEL, POIVRE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble avec les zestes de citron vert sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former une série de boules de 3 cm de diamètre et une série de boules de 4 cm de diamètre, parsemer quelques grains de poivre concassés sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un récipient, assaisonner la crème fraîche de sel et de poivre. À l'aide d'une poche à douille, garnir chaque macaron d'une pointe de crème fraîche puis disposer une rosace de saumon fumé. Décorer avec un brin d'aneth. Réserver au réfrigérateur et servir frais.

Le zeste de citron vert atténue la saveur sucrée ce qui permet l'alliance avec le saumon fumé. Encore un amuse-bouche qui a tout d'un grand.



macaron au saumon fumé

MACARON

À LA TOMATE ET AU BASILIC

POUR 10 PERS

1 H 15 DE PRÉPARATION

12 MIN DE CUISSON

1 H 20 DE REPOS

LES MACARONS : 6 BELLES FEUILLES DE BASILIC / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 30 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / TROIS PINCÉES DE SEL / 3 OU 4 TOURS DE MOULIN À POIVRE.

LA GELÉE DE TOMATE AU BASILIC : 2 TOMATES BIEN MÛRES / 2 FEUILLES DE BASILIC / 3 FEUILLES DE GÉLATINE / 1 CS D'HUILE D'OLIVE / SEL, POIVRE.

Faire sécher les feuilles de basilic au four à 100 °C (th. 3-4) pendant 1 heure et les réduire en poudre au mixeur.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel, le jus de citron et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande blanche et la poudre de basilic tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Laver les tomates et les inciser. Les plonger dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. Retirer la peau. Les couper en morceaux et les mixer. Ajouter le basilic ciselé. Plonger les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir. Égoutter la gélatine. La faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes. L'ajouter à la pulpe de tomate. Ajouter l'huile d'olive.

Tapisser un petit plat de film plastique. Verser la gelée de tomate. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum. Démouler. Couper des carrés de 2 cm de côté. Garnir chaque macaron d'un carré de gelée de tomate puis déposer un second macaron. Réserver au réfrigérateur et servir bien frais.

Cette recette n'est finalement pas si surprenante quand on sait que la tomate est un fruit. Une bonne tomate bien mûre a une saveur sucrée. Misez donc sur la qualité et le tour est joué.



macaron à la tomate et au basilic

LA PRÉSENTATION

Le macaron est une douceur à la mode. Il peut être de différentes couleurs, de différents parfums et de formes variables. Nous vous suggérons quelques présentations qui le mettent en valeur en jouant sur les parfums et les couleurs.



■ La brochette de macarons

Piquer 5 ou 6 macarons petits-fours sur une brochette. Les macarons doivent être moelleux afin que la coque ne se brise pas. Ces brochettes qui décorent bien un buffet ou une table peuvent également être enveloppées dans bonbons.

■ La pyramide

La pyramide a toujours beaucoup d'effets sur les convives. Recouvrir un cône de polystyrène avec du papier doré et brillant. Les macarons peuvent ensuite être collés en rangées horizontales à l'aide d'un point de chocolat à 32 °C. Ils peuvent également être piqués dans le cône à l'aide de petits pics en bois.

Veiller à bien varier et harmoniser les couleurs entre elles.



■ La palette du peintre

Après avoir réalisé une nougatine (cf. p. 157), il convient de l'étaler et de la découper en respectant la forme d'une palette de peintre. La laisser refroidir et disposer dessus 5 macarons de différentes couleurs qui symbolisent les couleurs du peintre. Cette présentation est bien adaptée aux macarons glacés.



■ Les sucettes

Au moment de dresser le macaron avant la cuisson, former à l'aide de la poche à douille la moitié des macarons autour de pics en bois à brochette ou de bâtonnets à sucette. Les cuire normalement puis coller le macaron muni du pic en bois avec une autre coque sans pic. Planter les sucettes dans des verres ou un plat remplis de sucre coloré. Cette présentation originale est bien adaptée aux buffets.



gourmand



MACARON

GÂTEAU AU CHOCOLAT

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 6 OU 7 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 350 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE BRUTE / 30 G DE CACAO AMER EN POUDRE / 1 CS DE GRUÉ DE CACAO / 7 UNE PINCÉE DE SEL.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT : 75 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 ŒUF + 3 JAUNES / 195 G DE CHOCOLAT À 70 % DE CACAO / 30 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant. Verser le sucre glace, la poudre de noisette et la poudre de cacao tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Parsemer les macarons de grue de cacao. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire bouillir 3 cl d'eau et le sucre. Verser ce sirop sur l'œuf et les jaunes d'œufs préalablement battus. Fouetter vivement au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante. Il doit être léger et mousseux.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Il doit être liquide et tiède. L'incorporer à la première préparation. Fouetter la crème fraîche très froide jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'elle tienne aux branches du fouet. L'incorporer à la base chocolatée.

À l'aide d'une poche à douille, garnir un fond de macaron en formant de belles boules de mousse au chocolat. Disposer un second fond de macaron sur le dessus. Réserver au réfrigérateur.



hacienda gâteau au chocolat

MACARON

GÂTEAU AU FRUITS ROUGES

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

35 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 CITRON / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME DE CITRON: 7,5 CL DE JUS DE CITRON / 40 G DE BEURRE / 2 ŒUFS / 120 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE FÉCULE DE MAÏS / 2 FEUILLES DE GÉLATINE / 35 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / LE ZESTE DE 1 CITRON / 1 CS DE SUCRE GLACE / 100 G DE FRAMBOISES / 100 G DE FRAISES / QUELQUES MÛRES / QUELQUES GROSEILLES / QUELQUES MYRTILLES.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble ainsi que le zeste de citron finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante. Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans une casserole, faire bouillir le jus de citron et le beurre. Verser cette préparation sur les œufs préalablement battus avec le sucre et la féculé de maïs. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en mélangeant avec un fouet. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide puis égouttées. Verser la préparation au citron dans un récipient. Couvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir. Monter la crème fraîche bien froide dans un récipient à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtenir une crème fouettée assez souple. Lisser la crème de citron. Ajouter délicatement la crème fouettée. À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons en formant de belles boules de crème. Ajouter les fruits rouges lavés et parés. Disposer un second macaron sur le dessus et saupoudrer de sucre glace. Décorer avec quelques fruits rouges.



macaron gâteau aux fruits rouges

MACARON

GÂTEAU À LA CRÈME BRÛLÉE

POUR 12 PERS

1 H DE PRÉPARATION

1 H DE CUISSON

2 H 35 DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE DE NOISETTE BRUTE AVEC LA PEAU / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE : 25 CL DE LAIT / 1 GOUSSE DE VANILLE / 5 JAUNES D'ŒUFS / 125 G DE SUCRE EN POUDRE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 2 CS DE CASSONADE.

DÉCOR : 150 G DE FRAMBOISES / 1 GRAPPE DE GROSEILLES.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes. Verser un peu d'eau entre la plaque du four et la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Couvrir et laisser infuser. Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la crème froide dans le lait bouillant puis verser le tout sur les jaunes d'œufs au sucre. Filtrer la préparation à travers une petite passoire. Puis la verser dans 2 moules en aluminium ou en silicone de 14 cm de diamètre.

Faire cuire à 100 °C (th. 3-4) pendant 40 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir et mettre au congélateur pendant 2 heures au minimum.

Démouler la crème brûlée et la poser sur un fond de macaron. Réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, la saupoudrer avec de la cassonade et la caraméliser avec un chalumeau ou sous le gril du four très chaud.

Disposer tout autour une rangée de framboises et décorer le dessus avec la grappe de groseilles.

L'onctuosité et le fondant de la crème brûlée contraste bien avec le croquant du macaron. Ce dessert remporte toujours un franc succès.



macaron gâteau à la crème brûlée

MACARON

GÂTEAU CŒUR À LA FRAMBOISE

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

35 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 8 À 10 G DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA VANILLE: LA CRÈME A LA VANILLE / 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE (P. 156) / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

LA CONFITURE DE FRAMBOISES : 250 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGELÉES / 200 G DE SUCRE À CONFITURE.

DÉCOR : 150 G DE FRAMBOISES / 2 OU 3 PÉTALES DE ROSE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des cœurs de 12 cm de large. Tapoter légèrement la plaque du four, réserver 35 minutes à température ambiante. Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes. Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la crème pâtissière.

Dans une casserole, faire cuire ensemble framboises et sucre à feu doux pendant environ 10 minutes après l'ébullition en mélangeant avec un fouet. Lorsqu'on obtient la consistance de confiture, laisser refroidir.

Garnir un macaron en étalant 2 ou 3 cuillerées à soupe de confiture de framboises. Garnir ensuite le macaron à l'aide d'une poche à douille en formant de belles boules de crème à la vanille. Disposer une rangée de framboises. Disposer un second macaron. Réserver au réfrigérateur.

Il est possible, comme sur la photo, pour le cœur du dessus, de faire un cœur évidé.



macara gâteau cœur à la framboise

MACARON

GÂTEAU À L'ORANGE

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / LE ZESTE DE 1 ORANGE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME D'ORANGE : 7,5 CL DE JUS D'ORANGE / 40 G DE BEURRE / LE ZESTE DE 1 ORANGE / 2 ŒUFS / 120 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE FÉCULE DE MAÏS / 2 FEUILLES DE GÉLATINE / 35 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble ainsi que le zeste d'orange finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Dans une casserole, faire bouillir le jus d'orange, le beurre et le zeste. Verser cette préparation sur les œufs préalablement battus avec le sucre et la féculé de maïs. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en mélangeant avec un fouet. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide puis égouttées. Verser la préparation à l'orange filtrée dans un récipient. Couvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir.

Monter la crème liquide bien froide dans un récipient à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtenir une crème fouettée assez souple. Fouetter la crème à l'orange afin de la rendre lisse. Ajouter délicatement la crème fouettée.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons en formant de belles boules de crème. Disposer un second macaron sur le dessus, décorer avec une rosace de crème et un petit morceau d'orange et réserver au réfrigérateur.



macaron gâteau à l'orange

MACARON

GÂTEAU PISTACHE FRAISE

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 100 G DE PISTACHES VERTES / 450 G DE SUCRE GLACE / 150 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 50 G DE PISTACHES BRUTES CONCASSÉES / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GARNITURE : 350 G DE FRAISES GARIGUETTE OU MARA DES BOIS / 70 G DE PISTACHES VERTES / 1 CS DE KIRSCH / 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE (P. 156) / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

Dans un mixeur, pulvériser les pistaches en ajoutant progressivement le sucre glace et la poudre d'amande. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le mélange sucre glace, poudre d'amande et pistache tamisé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Parsemer quelques éclats de pistache sur les macarons. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Sortir du four et verser un peu d'eau entre la plaque du four et la feuille de papier de façon à mouiller totalement le papier pour que les macarons se décollent facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Laver et équeuter les fraises. Réduire les pistaches en poudre dans un mixeur. Ajouter le kirsch et mixer jusqu'à obtention d'une pâte.

Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter la pâte de pistache puis les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes. Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la base de crème à la pistache.

À l'aide d'une poche à douille, garnir un macaron de 1 cm de crème à la pistache. Ajouter les fraises. Disposer par-dessus un second macaron et réserver au réfrigérateur.



macaron gâteaux pistache fraise

MACARON

GÂTEAU À LA ROSE ET À LA FRAMBOISE

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 8 À 10 GOUTTES DE COLORANT ROUGE / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME A LA ROSE : 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE (P. 156) / 1 CS D'EAU DE ROSE / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

LA GARNITURE : 350 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante. Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes. Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter l'eau de rose. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes. Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la crème pâtissière.

Sur un fond de macaron, étaler environ 1 cm d'épaisseur de crème à la rose. Disposer soigneusement les framboises préalablement lavées. Disposer un second macaron par-dessus et décorer avec quelques framboises. Réserver au réfrigérateur.

L'association peut paraître surprenante mais c'est un des accords les plus réussis qui soient. Croyez-nous sur parole, vous serez comblés et vos invités en redemanderont.



macaron gătaun à la rose et à la framboise

MACARON

GÂTEAU AU TIRAMISU

POUR 12 PERS

45 MIN DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

35 MIN DE REPOS

LES MACARONS : 7 BLANCS D'ŒUFS (200 G) / 50 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 450 G DE SUCRE GLACE / 250 G DE POUDRE D'AMANDE BRUTE AVEC LA PEAU / 1 CS DE CACAO AMER EN POUDRE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME AU MASCARPONE : 300 G DE MASCARPONE / 150 G DE SUCRE EN POUDRE / 4 JAUNES D'ŒUFS / 30 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE / 30 G D'EXTRAIT DE CAFÉ.

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des disques de 16 cm de diamètre. Saupoudrer les macarons de cacao en poudre. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 35 minutes à température ambiante.

Cuire au four à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller. Placer le mascarpone dans un saladier et le laisser à température ambiante. Dans une casserole, faire bouillir 4 cuillerées à soupe d'eau et le sucre. Battre les jaunes d'œufs. Verser l'eau sucrée sur les jaunes. Fouetter vivement avec un batteur électrique pour que la préparation devienne mousseuse.

Fouetter la crème fraîche très froide jusqu'à ce qu'elle double de volume et qu'elle tienne aux branches du fouet. Incorporer la préparation mousseuse dans le mascarpone, mélanger avec un fouet puis incorporer la crème fouettée. Mélanger afin d'obtenir une crème lisse. Verser la moitié de la crème au mascarpone dans un récipient. Lui ajouter l'extrait de café en mélangeant délicatement. Préparer 2 poches à douille. Remplir l'une avec la crème au mascarpone au café et l'autre avec la crème au mascarpone nature. Garnir un fond de macarons en alternant de jolies boules de crème nature et au café. Disposer un second macaron pardessus et réserver au réfrigérateur.



macaron gâteaux au tiramisu

TARTE

MACARONADE AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

POUR 10 PERS

1 H DE PRÉPARATION

15 MIN DE CUISSON

1 H DE REPOS

LA MACARONADE : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 1 BLANC D'ŒUF.

LES MACARONS : 4 BLANCS D'ŒUFS (120 G) / 95 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 75 G DE POUDRE D'AMANDE BRUTE / 1 CS DE FARINE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CREME À LA VANILLE : 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE (P. 156) / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

GARNITURE : 150 G DE FRAISES / 150 G DE FRAMBOISES / 50 G DE GROSEILLES / 20 G DE PISTACHES.

Dans un récipient, ramollir la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement le blanc d'œuf non battu.

Sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four, former deux couronnes de 16 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille. Laisser sécher 1 heure à température ambiante.

Dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre en poudre, la pincée de sel et le jus de citron. Lorsqu'ils sont bien fermes, verser par-dessus le reste du sucre, la poudre d'amande et la farine tamisés ensemble. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. À l'aide d'une poche à douille, remplir le centre de la couronne de macaronade puis cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes. Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la crème pâtissière.

À l'aide d'une poche à douille, garnir le fond de tarte macaronade avec de la crème à la vanille puis disposer à la façon d'une tarte les fraises et les framboises préalablement lavées et équeutées. Ajouter les groseilles et les pistaches. Réserver au réfrigérateur.

La macaronade est une recette relativement simple et élégante qui remplace bien une pâte brisée. Elle est également plus originale et plus goûteuse grâce à la présence de pâte d'amandes.



tarte macaronade aux fraises et aux framboises

TARTE

MACARONADE AUX FRUITS DU VERGER

10 PERS

1 H DE PRÉPARATION

15 MIN DE CUISSON

1 H DE REPOS

LA MACARONADE : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 1 BLANC D'ŒUF.

LES MACARONS : 4 BLANCS D'ŒUFS (120 G) / 95 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 75 G DE POUDRE D'AMANDE BRUTE / 1 CS DE FARINE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA GARNITURE : 8 ABRICOTS / 2 PÊCHES / 50 G DE CERISES À L'ALCOOL / 70 G DE PISTACHES VERTES / 1 CS DE KIRSCH / 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE (P. 156) / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

Dans un récipient, ramollir la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement le blanc d'œuf non battu.

Sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four, former deux couronnes de 16 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille. Laisser sécher 1 heure à température ambiante.

Dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre en poudre, la pincée de sel et le jus de citron. Lorsqu'ils sont bien fermes, verser par-dessus le reste du sucre, la poudre d'amande et la farine tamisés ensemble. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. À l'aide d'une poche à douille, remplir le centre de la couronne de macaronade puis cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Laver les fruits et couper en quartiers. Réduire les pistaches en poudre dans un mixeur. Ajouter le kirsch et mixer jusqu'à obtention d'une pâte. Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter la pâte de pistache puis les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes.

Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la base de crème à la pistache.

À l'aide d'une poche à douille, garnir un macaron de 1 cm de crème à la pistache. Décorer à l'aide des fruits. Disposer par-dessus un second macaron et réserver au réfrigérateur.



tarte macaronade aux fruits du verger

TARTE

MACARONADE AUX FRUITS EXOTIQUES

POUR 10 PERS

1 H DE PRÉPARATION

15 MIN DE CUISSON

1 H DE REPOS

LA MACARONADE : 250 G DE PÂTE D'AMANDES À 50 % / 1 BLANC D'ŒUF.

LES MACARONS : 4 BLANCS D'ŒUFS (120 G) / 95 G DE SUCRE EN POUDRE / 1 CC DE JUS DE CITRON / 75 G DE POUDRE D'AMANDE BRUTE / 1 CS DE FARINE / UNE PINCÉE DE SEL.

LA CRÈME À LA VANILLE : 2 FRUITS DE LA PASSION / 300 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE (P. 156) / 2 FEUILLES DE GÉLATINE DE 2 G CHACUNE / 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

GARNITURE : 1 BANANE / 1 ANANAS VICTORIA / 1 CARAMBOLE / 1 FRUIT DE LA PASSION / 5 KUMQUATS.

Dans un récipient, ramollir la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement le blanc d'œuf non battu.

Sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four, former deux couronnes de 16 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille. Laisser sécher 1 heure à température ambiante.

Dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre en poudre, la pincée de sel et le jus de citron. Lorsqu'ils sont bien fermes, verser par-dessus le reste du sucre, la poudre d'amande et la farine tamisés ensemble. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

À l'aide d'une poche à douille, remplir le centre de la couronne de macaronade puis cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Couper les fruits de la passion en deux. Récupérer le jus sans les pépins. Dans un récipient, mélanger la crème pâtissière froide avec un fouet. Ajouter le jus des fruits de la passion. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées puis fondues au micro-ondes.

Monter la crème fraîche liquide très froide dans un récipient jusqu'à obtention d'une crème fouettée assez souple puis l'incorporer à la crème pâtissière.

Peler et couper la banane et l'ananas en tranches. Laver et couper la carambole en tranches. Récupérer les pépins du fruit de la passion. Laver et couper les kumquats en deux.

À l'aide d'une poche à douille, garnir le fond de tarte macaronade avec de la crème à la vanille puis disposer les fruits harmonieusement. Réserver au réfrigérateur.



tarte macaronade aux fruits exotiques

LA CRÈME

AU BEURRE

POUR 10 PERS
20 MIN DE PRÉPARATION
5 MIN DE CUISSON

20 CL DE LAIT ENTIER / 1 GOUSSE DE VANILLE / 3 ŒUFS / 160 G DE SUCRE EN POUDRE / 500 G DE BEURRE.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. La verser sur les œufs préalablement battus avec le sucre. Reverser le tout dans la casserole et cuire une ébullition. Filtrer la préparation à travers une passoire. La fouetter au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien froide. Ajouter le beurre ramolli en petits morceaux. Continuer à fouetter pendant 5 minutes pour que la crème devienne très lisse et légère. La crème est prête à être utilisée. La réserver au réfrigérateur.

LA CRÈME

PÂTISSIÈRE

POUR 10 PERS
15 MIN DE PRÉPARATION
5 MIN DE CUISSON

50 CL DE LAIT ENTIER / 1 GOUSSE DE VANILLE / 5 JAUNES D'ŒUFS / 125 G DE SUCRE EN POUDRE / 40 G DE FÉCULE DE MAÏS / 40 G.BEURRE'

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la fécule de maïs. Verser le lait bouillant avec la gousse de vanille sur le mélange précédent puis fouetter. Reverser le tout dans la casserole, porter à ébullition sans cesser de fouetter. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes après l'ébullition. Retirer la gousse de vanille.

Hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger. Quand la crème est bien lisse, la verser dans un plat.

Couvrir la surface de la crème avec un film alimentaire puis laisser refroidir quelques minutes au congélateur pour que le refroidissement se fasse vite. La crème est prête à être utilisée. La réserver au réfrigérateur.

Couvrir la surface de la crème avec un film alimentaire puis laisser refroidir quelques minutes au congélateur pour que le refroidissement se fasse vite. La crème est prête à être utilisée. La réserver au réfrigérateur.

LA NOUGATINE

POUR 800 G ENVIRON
40 MIN DE PRÉPARATION
20 À 25 MIN DE CUISSON

170 G D'AMANDES EFFILÉES OU HACHÉES / 140 G DE GLUCOSE / 300 G DE SUCRE EN POUDRE / 30 G DE BEURRE.

Étaler les amandes sur la plaque du four et les faire colorer légèrement à 160 °C (th. 5-6) pendant 15 à 20 minutes.

Dans une casserole à fond épais, de préférence en cuivre, faire fondre doucement le glucose en ajoutant progressivement le sucre. Mélanger avec une spatule en bois. Quand le sucre a une belle couleur caramel, ajouter hors du feu les amandes encore chaudes puis mélanger délicatement. Ajouter le beurre. Verser la nougatine sur la plaque du four huilée ou préalablement recouverte d'un tapis de silicone. Il est possible de travailler avec des gants en latex pour éviter de se brûler. Huiler tous les ustensiles: rouleau à pâtisserie, ciseaux, couteaux... Sur une plaque de marbre préalablement huilée, étaler un morceau de nougatine. Le découper selon la forme désirée et laisser refroidir sur une plaque à four froide recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| Introduction | 5 |
| Sommaire | 8 |
| LES CONSEILS DE STÉPHANE | 10 |
| Les ingrédients | 10 |
| Le matériel | 10 |
| La conservation | 12 |
| Le macaron : quatre étapes pour réussir | 14 |
| CLASSIQUE | 16 |
| Macaron lisse aux amandes garni | 18 |
| Macaron lorrain | 20 |
| Macaron craquelé aux amandes | 22 |
| Macaron craquelé au chocolat | 24 |
| Macaron à base de pâte d'amandes | 26 |
| Macaron aux amandes à base de meringue cuite | 28 |
| Macaron hollandais | 30 |
| GARNI | 32 |
| Macaron abricot noix | 34 |
| Macaron au café | 36 |
| Macaron au café et au chocolat | 38 |
| Macaron au caramel | 40 |
| Macaron au cassis | 42 |
| Macaron à la châtaigne | 44 |
| Macaron au chocolat | 46 |
| Macaron chocolat et gingembre | 48 |
| Macaron au chocolat au lait | 50 |
| Macaron au citron | 52 |
| Macaron caïpirinha et au citron vert | 54 |

| | |
|---|-----|
| Macaron à la framboise | 56 |
| Macaron à l'huile d'olive | 58 |
| Macaron à la menthe | 60 |
| Macaron à la noisette et au praliné | 62 |
| Macaron à l'orange et au Cointreau | 64 |
| Macaron au pain d'épice | 66 |
| Macaron passion-banane | 68 |
| Macaron à la pistache | 70 |
| Macaron à la pomme tatin cannelle | 72 |
| Macaron à la réglisse | 74 |
| Macaron à la rose | 76 |
| Macaron au thé vert matcha | 78 |
| L'amaretto, le macaron italien | 80 |
| GLACÉ | 82 |
| Macaron glacé à l'abricot | 84 |
| Macaron glacé au café | 86 |
| Macaron glacé au citron vert | 88 |
| Macaron glacé au chocolat | 90 |
| Macaron glacé à la fraise | 92 |
| Macaron glacé à l'huile d'olive | 94 |
| Macaron glacé à la lavande | 96 |
| Macaron glacé à l'orange | 98 |
| Macaron glacé pistache et griottine | 100 |
| Macaron glacé à la poire et à la verveine | 102 |
| Macaron glacé à la pomme verte | 104 |
| Macaron glacé vanille et citron | 106 |
| SALÉ | 108 |
| Macaron sucré-salé à la carotte et au cumin | 110 |
| Macaron craquelé au chèvre frais | 112 |
| Macaron au chou vert et au lard fumé | 114 |

| | |
|--|-----|
| Macaron au foie gras et à la pomme | 116 |
| Macaron noisette et châtaigne | 118 |
| Macaron craquelé au parmesan | 120 |
| Macaron pêche et magret de canard | 122 |
| Macaron au saumon fumé | 124 |
| Macaron à la tomate et au basilic | 126 |
| LA PRÉSENTATION | 128 |
| La brochette de macarons | 128 |
| La pyramide | 128 |
| La palette du peintre | 130 |
| Les sucettes | 131 |
| GOURMAND | 132 |
| Macaron gâteau au chocolat | 134 |
| Macaron gâteau aux fruits rouges | 136 |
| Macaron gâteau à la crème brûlée | 138 |
| Macaron gâteau cœur à la framboise | 140 |
| Macaron gâteau à l'orange | 142 |
| Macaron gâteau pistache fraise | 144 |
| Macaron gâteau à la rose et à la framboise | 146 |
| Macaron gâteau au tiramisu | 148 |
| Tarte macaronade aux fraises et aux framboises | 150 |
| Tarte macaronade aux fruits du verger | 152 |
| Tarte macaronade aux fruits exotiques | 154 |
| La crème au beurre | 156 |
| La crème pâtissière | 156 |
| La nougatine | 157 |