

Macarons



HACHETTE
Pratique



*Macarons
sucrés*



Macarons citron et pavot

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant jaune citron
- 10 g de graines de pavot

Pour la crème au citron :

- 6,5 cl de jus de citron
- 60 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 10 g de Maïzena
- Le zeste de 1 citron râpé
- 1 cuil. à soupe de graines de pavot

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons avec les graines de pavot. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème au citron. Dans une casserole, battez ensemble l'œuf, le sucre, le jus et le zeste de citron râpé et la Maïzena. Faites cuire, à feu doux, jusqu'à l'ébullition sans cesser de remuer au fouet. Incorporez alors le beurre coupé en petits morceaux, les graines de pavot et mélangez. Versez la crème dans un bol et couvrez-le d'un film alimentaire. Laissez refroidir.

À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez les macarons couverts de pavot de crème au citron, puis assemblez avec un autre macaron,



Macarons cédrat confit et myrte

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant jaune
- Le zeste de 1 citron râpé
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 40 g de cédrat confit
- 1 cuil. à soupe de liqueur de myrte

Pour la crème cédrat et myrte :

- 17 cl de lait
- 1 œuf

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez de zeste de citron râpé le dessus de la moitié des macarons. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre, puis ajoutez la poudre à flan et mélangez. Incorporez le lait filtré à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Taillez le cédrat confit en petits dés. Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez pendant 2 min. Ajoutez la liqueur de myrte et les dés de cédrat. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.

Conseil

La liqueur de myrte est une spécialité sarde et corse. Vous pouvez vous en procurer dans les épiceries Unes.



Macarons choco-menthe

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant vert

Pour la ganache au chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- 10 branches de menthe fraîche

Préchauffez le four à 150 °C (th, 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache au chocolat, Effeuillez d'abord la menthe. Ajoutez-la à la crème et portez à ébullition. Laissez infuser quelques minutes. Concassez le chocolat. Filtrez la crème et portez-la à nouveau à ébullition. Versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat, ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en ensuite la moitié des macarons. Recouvrez d'un autre macaron.



Macarons aux figues

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **30 minutes**
repos : **30 minutes** | cuisson : **1 heure** | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant violet
- 600 g de figues
- 50 g de miel d'acacia

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

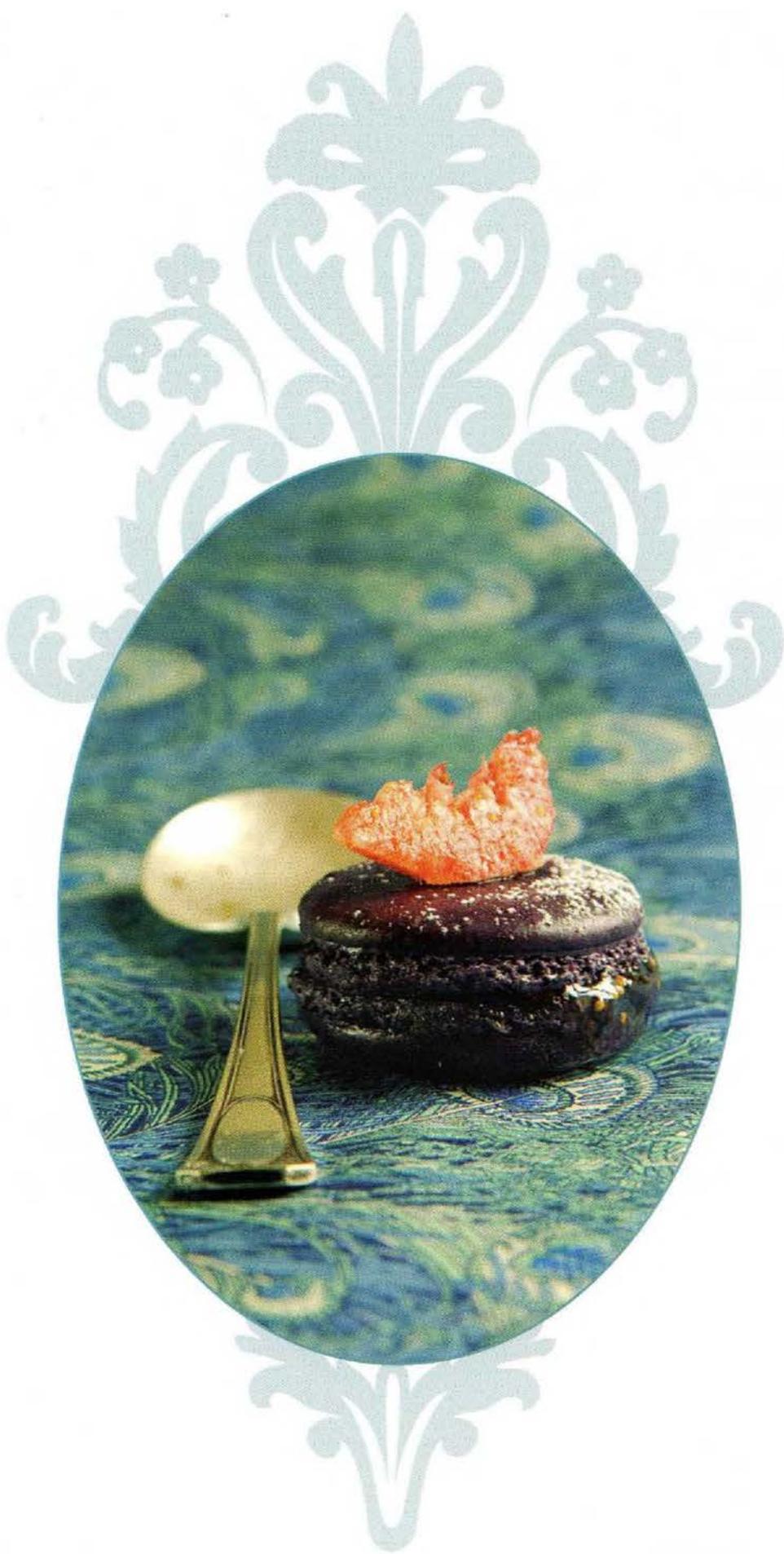
Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Lavez les figues et coupez-les en quatre. Mettez les figues et le miel dans une casserole et faites-les cuire, à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une compote. Veillez à ce que le jus des figues soit complètement évaporé,

Versez dans un bol, laissez refroidir, puis garnissez la moitié des macarons de compote de figues et recouvrez-les avec un second macaron.

Conseil

N'hésitez pas à utiliser des figues congelées, mais veillez à ce que les fruits rendent bien tout leur jus avant de garnir les macarons.



Macarons noisettes et pistaches

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant vert
- 30 g de pistaches

Pour la crème à la pistache :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de pâte de pistaches

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les pistaches. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons de brisures de pistaches. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème à la pistache. Diluez la pâte de pistaches dans le lait, Mettez le tout à bouillir. Dans un saladier, battez ensemble l'œuf, le sucre et la poudre à flan. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet, Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min, Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez pendant 2 min. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons abricots - lavande

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **30 minutes**
repos : **30 minutes** | cuisson : **10 minutes** | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant orange
- 1 cuil. à soupe de fleurs de lavande
- 250 g de confiture d'abricots

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5), Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Faites chauffer la confiture d'abricots avec les fleurs de lavande. Laissez réduire un peu si la confiture est trop liquide.

Laissez refroidir, puis garnissez la moitié des macarons de confiture d'abricots et recouvrez-les avec un second macaron,



Macarons chocolat - gingembre

pour 45 à 50 petits macarons | préparation ; 30 minutes

repos : 30 minutes 1 cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 10 g de gingembre en poudre
- Quelques gouttes de colorant brun

Pour la ganache au chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- 30 g de gingembre confit

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes, le sucre glace et le gingembre en poudre, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Concassez d'abord le chocolat. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat, ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et mélangez bien. Coupez le gingembre confit en petits dés. Incorporez-le à la ganache encore tiède.

Laissez refroidir puis, à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez d'un second macaron.



Macarons au cassis

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant violet
- 250 g de confiture de cassis

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Garnissez la moitié des macarons de confiture de cassis et recouvrez avec un autre macaron.



Macarons à la framboise

pour 10 gros macarons | préparation : 45 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 13 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant rouge
- 500 g de framboises
- 200 g de gelée de framboise

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'oeufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des gros macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 12 à 13 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

À l'aide d'une poche à douille, remplissez les framboises de gelée, Disposez les framboises de façon à couvrir un macaron, Recouvrez avec un autre macaron.



Macarons profiteroles

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de cacao amer en poudre
- Quelques gouttes de colorant rouge
- 1 litre de glace à la vanille

Pour la sauce au chocolat :

- 400 g de chocolat à 50 % de cacao
- 80 g de beurre
- 4 cl de crème liquide

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de cacao, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qui! soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min, Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la sauce au chocolat. Concassez le chocolat. Faites-le fondre au bain-marie avec le beurre et 1 cuillerée à soupe d'eau, Mélangez et rectifiez éventuellement l'onctuosité de la sauce au chocolat avec la crème liquide. Réservez au chaud.

Dressez une boule de glace à la vanille entre deux macarons.

Disposez dans une assiette creuse 3 ou 4 macarons par personne et nappez le tout de sauce au chocolat. Servez immédiatement.

Conseil

Vous pouvez dresser à l'avance la glace entre les macarons et les conserver au congélateur. Sortez-les juste quelques minutes avant de les servir.



Macarons chocolat noir et blanc

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de cacao amer en poudre
- Quelques gouttes de colorant rouge

Pour la ganache au chocolat blanc :

- 200 g de chocolat blanc
- 10 cl de crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 150 °C (th, 5). Tamisez la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de cacao, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Concassez d'abord le chocolat. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat et mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache, puis à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez ensuite d'un second macaron.

Macarons pommes - cannelle

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant jaune
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 7 pommes golden
- 30 g de beurre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parfumez la moitié des macarons d'un peu de cannelle en poudre. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Épluchez et videz les pommes. Coupez-les chacune en 8 quartiers. Poêlez les quartiers de pommes, à feu vif, dans le beurre. Laissez-les légèrement caraméliser, saupoudrez-les d'un peu de cannelle et réservez.

Disposez sur un macaron un quartier de pomme caramélisé. Recouvrez avec un macaron à la cannelle, en laissant l'ensemble entrouvert.



Macarons à l'orange

pour 10 gros macarons | préparation : 30 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 13 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant orange
- 250 g de confiture d'oranges

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois, Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant, À l'aide d'une poche à douille, dressez des gros macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 12 à 13 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Garnissez la moitié des macarons avec la confiture d'oranges et assemblez avec un autre macaron.

Conseil

Vous pouvez ajouter 1 cuillerée à café de Cointreau et/ou un peu d'amandes effilées à la confiture d'oranges.



Macarons à la gelée de vin épicée

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 40 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Un peu de cannelle en poudre

Pour la gelée de vin :

- 50 cl de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 4 gousses de cardamome
- 200 g de sucre
- Quelques grammes d'agar-agar

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5), Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la gelée de vin. Portez d'abord le vin à ébullition et flambez-le. Ajoutez les épices et le sucre et laissez cuire, à feu doux, pendant 20 min. Filtrez et pesez le vin. Ajoutez 0,4 g d'agar-agar pour 100 g de vin. Donnez une nouvelle ébullition et versez le mélange dans un moule antiadhésif pour obtenir une épaisseur de 0,5 cm environ. Laissez prendre à température ambiante, puis placez le moule au réfrigérateur.

Découpez, à l'aide d'un emporte-pièce, des disques de gelée d'une taille légèrement inférieure à celle des macarons. Placez un disque de gelée entre deux macarons. Poudrez le tout d'un voile de cannelle.

Variante

Vous pouvez réaliser la gelée avec un vin blanc sec et ajouter un peu de sucre en fonction de l'acidité du vin.



Macarons banane - muscovado

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant jaune
- 3 cuil. à soupe de sucre muscovado
- 3 bananes

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Saupoudrez la moitié des macarons d'un peu de sucre muscovado. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Pelez les bananes. Dans un bol, écrasez-les grossièrement à la fourchette avec le reste de sucre muscovado.

Garnissez la moitié des macarons de purée de bananes. Assemblez-les avec les macarons couverts de muscovado.

Conseil

Le sucre muscovado est un sucre de canne non raffiné, au léger goût de réglisse. On en trouve dans les épiceries fines. À défaut vous pouvez utiliser de la vergeoise brune.



Macarons chocolat-Earl Grey

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant brun
- 2 cuil. à café de thé Earl Grey

Pour la ganache au chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- 2 cuil. à café de thé Earl Grey

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'oeufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Couvrez la moitié des macarons d'un peu de thé et faites-les cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Concassez d'abord le chocolat, Ajoutez le thé à la crème et portez-la à ébullition. Laissez infuser quelques minutes. Filtrez la crème, portez-la à nouveau à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat, ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et mélangez bien,

Laissez refroidir la ganache puis, à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez ensuite d'un autre macaron.



Macarons pralinés

**pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable**

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant brun
- 30 g de noisettes

Pour la ganache pralinée :

- 200 g de chocolat gianduja
- 10 cl de crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 150 °C (th, 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les noisettes. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noisettes. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Concassez d'abord le chocolat. Portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat et mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache, puis à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez ensuite d'un second macaron.



Macarons à la vanille

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure

repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant brun

Pour la crème vanillée :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 150 =C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème vanillée, Mettez le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue dans sa longueur. Laissez infuser quelques minutes. Grattez bien les graines de vanille, Dans un saladier, battez ensemble l'œuf, le sucre et la poudre à flan.

Incorporez le lait filtré à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre froid à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez à nouveau pendant 2 min. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons à la fleur d'oranger

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure

repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant rouge
- 30 g de pistaches

Pour la crème à la fleur d'oranger :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 2 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les pistaches. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons de brisures de pistaches. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème à la fleur d'oranger. Faites bouillir le lait. Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre, puis ajoutez la poudre à flan et mélangez. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez pendant 2 min, Parfumez d'eau de fleur d'oranger. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Vous pouvez remplacer l'eau de fleur d'oranger par de l'eau de rose et colorer légèrement les blancs d'œufs avec du colorant rouge, pour obtenir des macarons à la rose.

Macarons pamplemousses et miel

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure

repos : 30 minutes | cuisson : 1 heure 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant rouge

Pour la compotée de pamplemousses :

- 8 pamplemousses roses
- 100 g de miel d'acacia

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Pelez à vif les pamplemousses et levez les quartiers. Mettez ces derniers dans une grande casserole, ajoutez le miel et laissez compoter, à feu doux, en remuant régulièrement. Lorsque le jus des fruits est évaporé, retirez du feu et laissez refroidir.

Garnissez la moitié des macarons de compotée de pamplemousses et assemblez avec un autre macaron,

Conseil

Vous pouvez remplacer le miel d'acacia par un miel plus parfumé, du miel de sapin ou de mille fleurs par exemple,



Macarons à la rose

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant rouge
- 200 g de confiture de roses
- 2 cuil. à café d'eau de rose

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Faites chauffer la confiture de roses. Ajoutez-y l'eau de rose, puis versez dans un bol et laissez refroidir.

Garnissez la moitié des macarons avec la confiture de roses et recouvrez avec un autre macaron.



Macarons matcha

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **1 heure**
repos : **30 minutes** | cuisson : **30 minutes** | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- 2 cuil. à soupe de thé matcha
- Quelques gouttes de colorant vert

Pour la crème au thé matcha :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à café de thé matcha

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes, 1 cuillerée à soupe de thé matcha et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement, Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Saupoudrez la moitié des macarons du thé matcha restant. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème au thé. Mettez le lait à bouillir avec le thé matcha,

Dans un saladier, battez ensemble l'œuf, le sucre et la poudre à flan. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez pendant 2 min. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons à l'aide d'une poche à douille, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons verveine

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant vert

Pour la crème à la verveine :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- Quelques gouttes d'essence de verveine

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème à la verveine. Mettez le lait à bouillir. Dans un saladier, battez ensemble l'œuf, le sucre et la poudre à flan. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide et battez pendant 2 min. Aromatisez d'essence de verveine selon votre goût. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons au café

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **30 minutes**
repos : **30 minutes** | cuisson ; **30 minutes** | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 2 cuil. à café d'extrait de café
- Quelques gouttes de colorant jaune

Pour la crème au café :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à café d'extrait de café

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre en trois fois, puis le colorant et l'extrait de café dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème au café. Mettez d'abord le lait à bouillir. Dans un saladier, battez ensemble l'œuf, le sucre et la poudre à flan. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y la crème froide, l'extrait de café selon votre goût et battez pendant 2 min. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons coco - choco

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 95 g de poudre d'amandes
- 95 g de noix de coco en poudre
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule

Pour la ganache au chocolat au lait :

- 200 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez la noix de coco en poudre et mélangez le tout soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Concassez d'abord le chocolat. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat et mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache puis, à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez ensuite d'un second macaron.



Macarons caramel au beurre salé

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **30 minutes**
repos : **30 minutes** | cuisson : **10 minutes** | facile | raisonnable

- **190 g de poudre d'amandes**
- **310 g de sucre glace**
- **150 g de blancs d'œufs**
- **95 g de sucre semoule**
- **Quelques gouttes de colorant brun**
- **Quelques gavottes**
- **250 g de caramel au beurre salé**

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5), Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Écrasez grossièrement les gavottes et parsemez-en la moitié des macarons. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez la moitié des macarons de caramel. Recouvrez d'un second macaron.



Macarons tiramisu

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant jaune
- 2 cuil. à café d'extrait de café

Pour la crème tiramisu :

- 180 g de mascarpone
- 45 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 1 cuil. à soupe d'amaretto
ou quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- Cacao en poudre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans un saladier, battez le mascarpone avec les jaunes, le sucre et l'amaretto. Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez les blancs délicatement à la crème.

À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, garnissez la moitié des macarons au café de crème tiramisu, puis assemblez avec un autre macaron. Poudrez les macarons d'un voile de cacao.



Macarons aux coings

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant orange
- 200 g de pâte de coings (membrillo)

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Mélangez la pâte de coings, puis garnissez-en la moitié des macarons et recouvrez avec un autre macaron.

Conseil

« Membrillo » est le nom espagnol de la pâte de coings, Il est possible d'en trouver dans les épiceries fines sous cette appellation. À défaut de pâte de coings, vous pouvez utiliser de la gelée de coing. N'hésitez pas à la faire chauffer et à y ajouter une feuille de gélatine si elle vous paraît trop liquide,



Macarons au safran

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant orange

Pour la crème safranée :

- 17 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à flan
- 100 g de beurre
- 1 pincée de pistils de safran

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'oeufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la crème safranée. Mettez le lait à bouillir, avec les pistils de safran. Dans un saladier, battez ensemble l'oeuf, le sucre et la poudre à flan. Incorporez le lait à la préparation en remuant à l'aide d'un fouet. Versez l'ensemble dans une casserole. Sans cesser de remuer avec le fouet, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 2 min. Retirez du feu et incorporez la moitié du beurre à la crème chaude. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez en pommade le reste du beurre. Incorporez-y progressivement la crème froide et battez pendant 2 min. Une fois le mélange homogène, garnissez-en la moitié des macarons, puis assemblez avec un autre macaron.



Macarons chocolat, cardamome et gavottes

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes

repos : 30 minutes | cuisson : 15 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant vert
- 4 ou 5 gavottes

Pour la ganache au chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- 10 gousses de cardamome verte

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Émiettez les gavottes et déposez quelques brisures sur la moitié des macarons. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la ganache. Écrasez d'abord les gousses de cardamome, Ajoutez-les à la crème et portez le tout à ébullition. Laissez infuser quelques minutes. Concassez le chocolat. Filtrez la crème, portez-la à nouveau à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat, ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache puis, à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnissez-en la moitié des macarons. Recouvrez ensuite d'un second macaron.





*Macarons
salés*



Macarons noisettes et gelée de chorizo

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 30 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de noisettes
- 300 g de chorizo
- Quelques grammes d'agar-agar

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les noisettes. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noisettes. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Ôtez la peau du chorizo et taillez-le en dés. Mettez-le dans une casserole avec 60 cl d'eau et faites-le cuire pendant 20 min. Mixez finement le chorizo dans son eau de cuisson, Passez le tout au travers d'une passoire fine. Pesez le jus et ajoutez 0,4 g d'agar-agar pour 100 g. Donnez une nouvelle ébullition et versez le mélange dans un moule antiadhésif jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 0,5 cm environ. Laissez prendre à température ambiante, puis placez au réfrigérateur.

À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des disques de gelée d'une taille légèrement inférieure à celle des macarons. Placez un disque de gelée entre deux macarons.

Conseil

Si vous ne possédez pas d'emporte-pièce, taillez des carrés de gelée de 2 cm de côté. Choisissez un chorizo plus ou moins épicé, suivant votre goût.



Macarons paprika et betteraves

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de paprika en poudre
- 1 ou 2 betteraves rouges cuites en fonction de leur taille
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Taillez des petits cubes de betterave, Salez-les et poivrez-les légèrement assaisonnez-les d'un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Disposez les cubes de betterave entre deux macarons. Saupoudrez le tout d'un peu de paprika.

Conseil

Si vous en trouvez, mariez les cubes de betterave rouge avec de la betterave jaune et/ou blanche.



Macarons crème de foie gras et passion

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

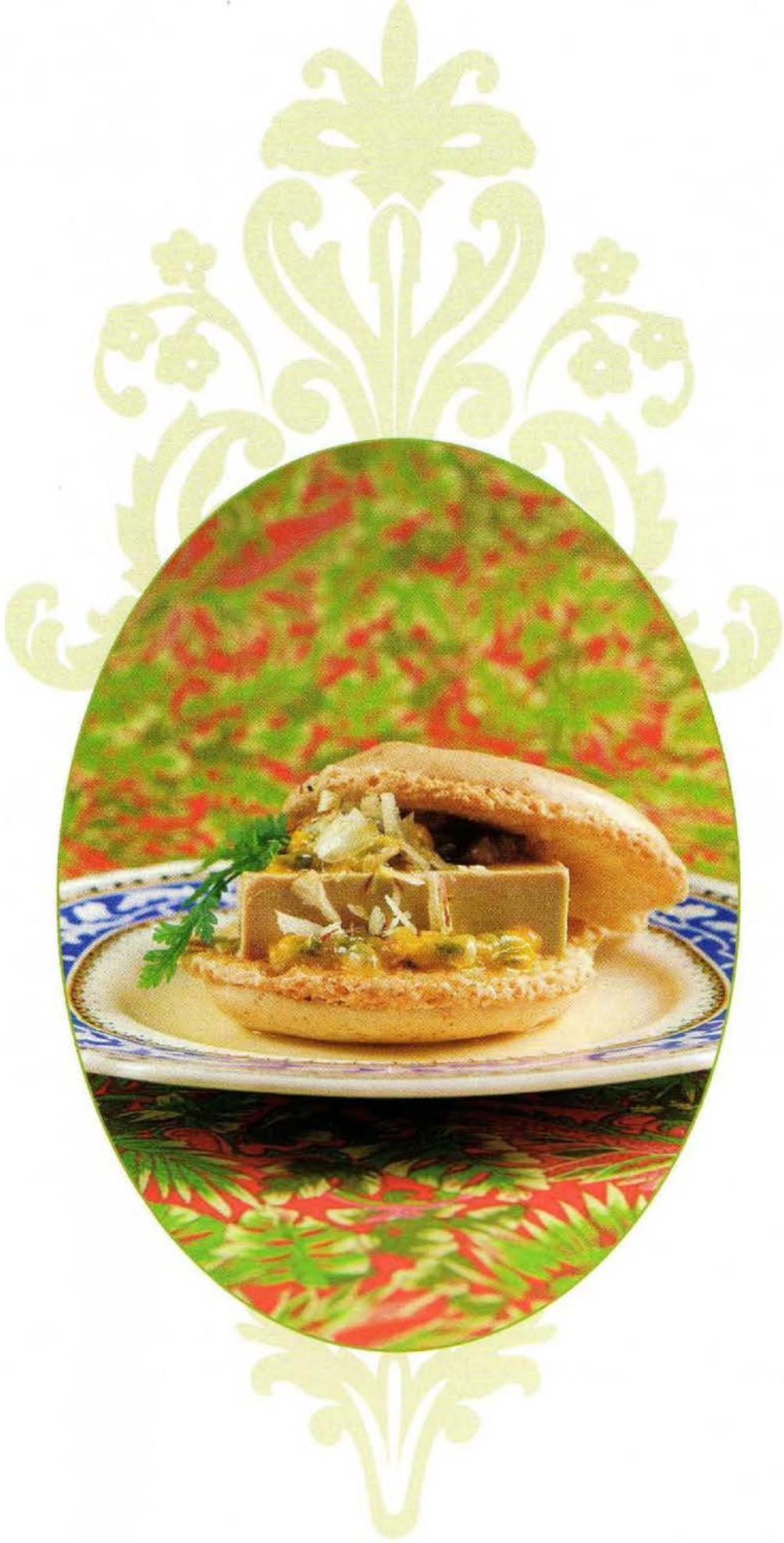
- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de noisettes
- 200 g de bloc de foie gras de canard
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 3 fruits de la passion
- Poivre du moulin

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les noisettes. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noisettes. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Coupez les fruits de la passion en deux. À l'aide d'une petite cuillère, extrayez-en la pulpe. Dans un bol, travaillez le foie gras avec la crème liquide. Incorporez la pulpe des fruits de la passion. Assaisonnez de poivre du moulin.

À l'aide d'une petite cuillère, garnissez la moitié des macarons de crème de foie gras et recouvrez avec un autre macaron.



Macarons noix et crème de roquefort

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : **30 minutes**
repos : **30 minutes** | cuisson : **10 minutes** | facile | raisonnable

- 95 g de poudre d'amandes
- 95 g de poudre de noix
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de cerneaux de noix
- 150 g de roquefort
- 10 cl de crème fraîche

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez les poudres d'amandes et de noix ainsi que le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les cerneaux de noix. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noix. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Dans un saladier, écrasez à la fourchette le roquefort. Ajoutez progressivement la crème et mélangez, jusqu'à l'obtention d'une crème goûteuse mais pas liquide. Garnissez la moitié des macarons de crème de roquefort, puis recouvrez d'un second macaron.



Macarons à la confiture d'oignons épicée

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 45 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule

Pour la confiture d'oignons :

- 500 g d'oignons
- 25 cl de vin rouge
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 /2 cuil. à café de mélange quatre-épices
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 150°C (th. 5), Préparez la confiture d'oignons : pelez les oignons et émincez-les. Faites chauffer l'huile d'olive, jetez-y les oignons et le mélange d'épices. Salez, poivrez et faites revenir les oignons, à feu vif, pendant 10 min, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez alors le vinaigre, le vin et le sucre. Mélangez et laissez cuire, à feu doux, jusqu'à réduction complète du vin. Versez dans un bol et laissez refroidir.

Préparez les macarons : tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Garnissez la moitié des macarons de confiture d'oignons épicée, puis recouvrez d'un second macaron.



Macarons à la confiture de tomates vertes

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 40 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant rouge

Pour la confiture de tomates vertes :

- 500 g de tomates vertes
- 1 citron non traité
- 150 g de cassonade
- 10 g de Vitpris® (Alsa)
- 50 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Préparez la confiture de tomates : dans une poêle à frire, faites dorer à sec les amandes effilées et réservez. Entaillez les tomates en croix et plongez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les sous l'eau froide, Pelez-les et épépinez-les.

Pesez 250 g de chair de tomate. Coupez le citron entier en fines lamelles. Ajoutez le citron aux tomates avec la cassonade et le Vitpris. Portez doucement à ébullition. Laissez cuire pendant 20 min, en remuant et en écumant régulièrement. Versez dans un bol et ajoutez 40 g d'amandes effilées. Laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur.

Préparez les macarons : tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Recouvrez la moitié des macarons de quelques brisures d'amandes effilées. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Garnissez la moitié des macarons de confiture de tomates, puis recouvrez d'un autre macaron.



Macarons poivrons, espelette et coriandre

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 40 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 1 petit bouquet de coriandre
- Quelques pincées de piment d'Espelette
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel fin, poivre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Ajoutez quelques pincées de sel et de piment, selon votre goût. Montez les blancs d'oeufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez la moitié des macarons avec un peu de piment d'Espelette. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier,

Augmentez la température du four à 200 °C (th. 7) et faites cuire les poivrons, jusqu'à ce que leur peau boursoufle mais sans brûler, en les retournant régulièrement. Placez-les alors dans un sac en plastique et fermez hermétiquement celui-ci.

A Laissez refroidir avant de peler et d'épépiner les poivrons. Taillez les poivrons en morceaux de 2 cm de côté maximum. Mélangez les poivrons rouges et jaunes, Assaisonnez-les de sel, poivre, vinaigre balsamique et huile d'olive.

Déposez un carré de poivron rouge et un carré de poivron jaune sur un macaron. Ajoutez une pluche de coriandre et recouvrez d'un second macaron.



Macarons à la tapenade

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de colorant vert
- 200 g d'olives vertes ou noires non dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 20 g de câpres égouttées
- 30 g d'anchois à l'huile égouttés
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Versez le colorant dans cette préparation.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min, Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min, Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Dénoyautez les olives. Mixez-les avec les câpres, l'ail et les filets d'anchois. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

À l'aide d'une petite cuillère, garnissez la moitié des macarons de tapenade et recouvrez avec un autre macaron.

Conseil

Vous pouvez bien sûr utiliser des olives déjà dénoyautées, mais votre tapenade sera un peu moins goûteuse.



Macarons à la confiture de tomates épicée

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 1 heure
repos : 30 minutes | cuisson : 40 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre de noisettes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de noisettes
- 2,5 cl de sauce de poisson thaï
- 150 g de cassonade
- 5 cl de vinaigre de vin
- 10 g de Vitpris® (Alsa)
- 3 g de gélatine

Pour la confiture de tomates :

- 250 g de tomates cerises
- 2 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 3 ou 4 petits piments oiseaux secs

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Préparez la confiture de tomates : réhydratez d'abord la gélatine dans un bol d'eau froide. Mixez ensemble la moitié des tomates cerises, le gingembre pelé, les piments débarrassés de leurs graines et les gousses d'ail. Ajoutez la sauce de poisson, le vinaigre et portez à ébullition. Versez alors la cassonade, la poudre de Vitpris et mélangez.

Laissez cuire, à feu doux, pendant 10 min, en écumant si nécessaire.

Ajoutez alors le reste de tomates et faites cuire 10 min de plus. Incorporez ensuite la gélatine ramollie. Mélangez, puis versez dans un bol et laissez refroidir. Recouvrez d'un film alimentaire et gardez au réfrigérateur.

Pour les macarons : tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les noisettes. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noisettes. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier,

Garnissez la moitié des macarons de confiture de tomates épicée, puis recouvrez d'un second macaron.



Macarons fromage frais et ciboulette

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 10 cl de crème fraîche liquide à 30 % de matière grasse
- 100 g de fromage de chèvre frais (Petit Billy® par exemple)
- Le jus de 1 citron
- Quelques gouttes de tabasco
- 1 petit bouquet de ciboulette

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Fouettez la crème fraîche bien froide en chantilly assez ferme. Écrasez le fromage de chèvre à la fourchette dans un saladier. Incorporez-y la crème fouettée, le jus de citron et assaisonnez avec le tabasco, selon votre goût.

Ciselez la ciboulette, À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez la moitié des macarons de crème au fromage. Parsemez de ciboulette ciselée et recouvrez d'un second macaron.



Macarons tarama et aneth

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- 250 g de tarama
- 1 petit bouquet d'aneth

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'oeufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier sulfurisé.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez la moitié des macarons de tarama. Déposez une pluche d'aneth sur le tarama et recouvrez avec un autre macaron.



Macarons châtaignes et magrets de canard fumés

pour 45 à 50 petits macarons | préparation : 30 minutes
repos : 30 minutes | cuisson : 10 minutes | facile | raisonnable

- 110 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine de châtaigne
- 310 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de noisettes
- 200 g de crème de marrons
- 2 magrets de canard séchés tranchés

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez la poudre d'amandes, la farine de châtaigne et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois,

Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. Concassez grossièrement les noisettes. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, Laissez sécher pendant 30 min. Parsemez la moitié des macarons de brisures de noisettes. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min, Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Déposez un petit peu de crème de marrons sur la moitié des macarons. Disposez dessus une tranche de magret de canard fumé. Recouvrez avec un autre macaron, en laissant l'ensemble entrouvert.

