

## Macaron au citron

---



Un macaron bien parfumé délicieusement garni d'une crème au citron :)

### INGRÉDIENTS (pour 40 macarons environs) :

#### **Pour la garniture au citron :**

- 140 g d'oeuf (3 oeufs moyen)
- 135 g de sucre semoule
- Une toute petite pincée d'agar agar
- 130 ml de jus de citron jaune non traité (2,5 citrons environ)
- 175 g de beurre en morceaux
- 30 g de poudre d'amande

#### **Pour la pâte à macaron :**

- 200g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 50 ml d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 2 fois 75 g de blancs d'oeuf (soit 150 g au total)
- Colorant alimentaire jaune

**Commencez par réaliser la garniture au citron**

Versez les oeufs, le sucre semoule ainsi que la pincée d'agar agar dans une casserole à fond épais et fouettez légèrement

Ajoutez le jus de citron filtré et faites chauffer le tout sur feu moyen sans cesser de remuer

Portez à petite ébullition durant une minute en mélangeant sans arrêt, elle va épaissir comme une crème pâtissière

Filtrez la crème directement sur le beurre à l'aide d'une passoire fine

En vous aidant d'un mixeur, mixez durant une minute afin de rendre la crème lisse, brillante et homogène

Incorporez la poudre d'amande en mélangeant à la spatule

Recouvrez la crème de film alimentaire et placez-là au réfrigérateur durant deux heures au moins

**Pendant ce temps préparez les coques des macarons :**

Préchauffez votre four à 170°C (140°C pour moi, tout dépend de votre four !)

Versez la poudre d'amandes et le sucre glace dans la cuve de votre mixer

Faites tourner environ 30 secondes afin d'affiner le "tant pour tant"

Tamisez-le ensuite dans un récipient à l'aide d'un tamis assez fin

Dans une casserole à fond épais, mélangez avec une spatule l'eau et le sucre semoule puis faites chauffer sur feux moyen

Plongez le thermomètre dans le sirop pour contrôler sa température, elle doit atteindre 118°C-119°C

Pendant ce temps, versez 75 g de blancs d'oeufs dans le bol de votre batteur

Surveillez votre thermomètre, lorsqu'il indique 114°C (personnellement je m'y prends avant), faites tourner votre batteur à pleine vitesse

Dés que le thermomètre indique 118°C-119°C, retirez la casserole du feu, baissez la vitesse de votre batteur (vitesse moyenne), et versez petit à petit le sucre cuit sur les blancs montés, en prenant soin de le faire couler sur les bords de la cuve afin d'éviter toute projection de sucre

Quand vous avez versé tout le sirop, faites de nouveau tourner le batteur à haut régime une dizaine de minute afin de refroidir votre meringue

Pendant ce temps, versez les 75 g de blancs d'oeufs restants sur le tant pour tant et mélangez à l'aide d'une spatule rigide, vous devez obtenir une sorte de pâte d'amandes assez épaisse

Arrêtez votre batteur : la meringue doit être bien lisse, brillante et assez consistante, dite au "bec d'oiseau", car elle forme un léger bec au bout du fouet

Ajoutez maintenant le colorant jaune à votre meringue refroidi, puis faites à nouveau tourner le batteur quelques instants jusqu'à ce que la couleur soit homogène

Prélevez une petite quantité de meringue à l'aide d'une spatule en caoutchouc et incorporez -là à votre pâte d'amande, mélangez pour la détendre, puis ajoutez le restant de meringue, mélangez de nouveau, en prenant soin de bien gratter le fond de votre récipient

Vous devez obtenir un ensemble homogène, semi-liquide

En vous aidant d'une poche à douille munie d'une douille lisse, formez des petites boules aplaties, sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé

Tapotez légèrement le dessous des plaques de manière à lisser la surface des macarons

Enfournez et laissez cuire 10 à 12 minutes (9 minutes pour moi, bien surveiller !), en n'oubliant pas de tourner la plaque à mi-cuisson

Laissez ensuite complètement refroidir les coques avant de les garnir

Retournez les coques en les creusant légèrement

Après avoir organisé vos macarons sur votre plaque, garnissez une poche à douille lisse de crème citron bien prise

Réalisez une boule de garniture au centre de chaque macaron retourné

Fermez chaque macaron avec une coque non garni, la crème doit atteindre les bords des coques

Enfin, placez es macarons au réfrigérateur jusqu'à dégustation.