



Les macarons salés chèvre et figue

Recette pour 36 macarons. Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 15 à 20 min.

Ingrédients

Blancs d'œufs : 3
Sucre glace : 200 g
Poudre de noisettes : 75 g
Poudre d'amandes : 50 g
Sucre en poudre : 30 g
Colorants alimentaires : noir et rouge
Sel, poivre
Quelques branches de thym

Fromages de chèvre en bûche : 2
Confiture de figue au thym : 80 g

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille large et lisse
une corne/spatule en plastique



Réalisation > les macarons

1. Mixer finement le sucre glace, la poudre de noisettes, la poudre d'amandes et des épines de thym au couteau du robot. Ajouter quelques pincées de sel et tours de moulin à poivre. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite une pointe de couteau de colorant rouge et une de colorant noir dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène. Donner quelques tours de moulin et mélanger une dernière fois.
- il vous faut des blancs d'œufs préparés, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours mais pas froids, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
- il vous faut absolument du colorant en poudre pour obtenir cette couleur soutenue -
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.
- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -
- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3,5 cm de diamètre après cuisson -
- veillez à ce que ces dômes ne soient pas trop dodus, pas trop hauts sur collerette car la garniture sera assez épaisse, il ne s'agit pas d'obtenir une sorte de hamburger à 5 étages !-

6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de pâte à température ambiante sur la plaque -

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 13 minutes à 150°C. (15 à 20 minutes pour des macarons plus gros)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Réalisation > la garniture au chèvre et à la figue

8. Trancher les fromages de chèvre en rondelles fines et régulières.

9. Préparer une compotée de figes au thym.

- ou bien des confitures de figes au thym existent toutes prêtes dans les rayons des épiceries fines ou hypermarchés -

Montage

10. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

11. Assembler les coques de macarons deux à deux avec une tranche de fromage de chèvre et une pointe de confiture de figue au thym.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les préparer à la dernière minute.

On peut aussi les congeler, mais seulement les coques dans cette recette. Elles se décongèlent d'ailleurs très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron ou une coque décongelé(e) ne peut être recongelé(e) ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com