



Les macarons au champagne

Recette pour 36 macarons. Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 18 min.

Ingrédients

3 blancs d'oeufs mis au frais depuis 3-4 jours
215 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes
30 g de sucre en poudre
poudre d'or pailletée alimentaire

50 cl de champagne
25 cl d'eau
225 g de sucre en poudre
1 c.à c. de vanille en poudre
1 blanc d'oeuf
50 g de sucre en poudre

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
une sorbetière



Réalisation > les macarons or

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. 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

- il vous faut des blancs d'oeufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours, 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 -

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 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Saupoudrer à travers un chinois fin un peu de poudre d'or sur les coques.

*- 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 cm de diamètre après cuisson -*

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 18 minutes à 125°C. (20 à 25 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 > le sorbet au champagne (à réaliser la veille)

8. Porter à ébullition le champagne, l'eau, le sucre et la vanille. Maintenir à petits bouillons environ 20 minutes et laisser volontairement réduire. Puis laisser complètement refroidir.

9. Monter le blanc d'oeuf en neige ferme avec les 50 g de sucre, mélanger délicatement au sirop de champagne et passer en sorbetière.

- *sans sorbetière, on pourra placer cette préparation au congélateur et la laisser prendre en formant un granité à remuer toutes les 2 heures -*

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. Le lendemain, colorer les coques de poudre d'or à l'aide d'un pinceau en silicone ou au doigt, et coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de sorbet au champagne.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser décongeler à température ambiante environ 10 minutes avant dégustation.

Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com