

Macarons au citron façon balles de tennis (Pierre Hermé)

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 147g de poudre d'amande
- 54g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 54g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 37g d'eau
- 147g de sucre semoule
- 150g de sucre en poudre
- 103g de jus de citron frais
- 225g de beurre
- 65g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace

Préparation

1. Une nouvelle recette de macarons aujourd'hui, cette fois-ci au citron.
2. La recette est comme souvent de Pierre Hermé, coques et garnitures, et je la trouve parfaite comme elle est, bien acidulée avec un bon goût de citron.
3. Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes, puis ajoutez les blancs d'œufs (1) et le colorant en mélangeant bien.
4. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
5. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
6. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
7. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
8. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
9. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
10. Mettez l'appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Personnellement je les laisse sécher avant de les mettre à cuire mais certaines personnes ne le font pas et ça marche bien aussi, alors à vous de voir ;-). Une fois que la pâte ne colle plus lorsque l'on pose le doigt dessus (environ 15-20 minutes), parsemez-les si vous voulez d'éclats de noisette, puis enfournez les coques dans le four préchauffé à 145°C pour 12 à 14 minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il vous faudra sûrement un ou deux essais pour trouver le bon combo chez vous).
12. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
13. Rincez les citrons et récupérez les zestes.
14. Mélangez-les bien avec le sucre dans un cul-de-poule et laissez le mélange s'imprégner pendant quelques minutes.
15. J'ai laissé des morceaux de zeste assez gros, j'aime bien les sentir sous la dent à la dégustation, mais libre à vous de les hacher très finement.
16. Ajoutez ensuite le jus de citron et les œufs en fouettant bien, puis posez le cul-de-poule sur un bain marie.
17. Remuez le mélange jusqu'à ce que la crème épaississe et qu'elle atteigne la température de 83/84°C.

18. Retirez le cul-de-poule du bain-marie et laissez refroidir jusqu'à 60°C.
19. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux puis mixez la crème pendant 5 à 10 minutes avec un mixeur plongeant.
20. Débarrassez la crème et filmez-la au contact puis mettez-la au réfrigérateur pendant quelques heures (ou toute la nuit).
21. Quand la crème est froide et prise, mélangez-la avec la poudre d'amande.
22. Mettez la crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
23. Mélangez le sucre glace et le jus de citron en ajustant les quantités jusqu'à avoir une sorte de crème assez épaisse.
24. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse, et dessinez des arcs de cercle sur la moitié des coques pour imiter le dessin d'une balle de tennis.
25. Garnissez ensuite l'autre moitié des coques (celles non dessinées) et refermez avec les coques « tennis ».
26. Placez vos macarons au réfrigérateur pour quelques heures, ou mieux toute une nuit avant de les déguster, ils n'en seront que meilleurs.
27. Bon appétit !