

Macarons rhum & vanille

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 30g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 5g de maïzena
- 15g de rhum
- 100g de crème liquide entière
- 30g de beurre à température ambiante

Préparation

1. Une nouvelle recette de macarons aujourd'hui, mais version adulte : ces petits macarons sont garnis d'une crème au rhum et à la vanille.
2. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
3. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
4. 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.
5. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
6. 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).
7. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
8. 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.
9. 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) 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).
10. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
11. Portez la crème à ébullition.
12. A part, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la maïzena.
13. Incorporez ensuite le rhum puis versez la crème chaude sur le mélange en fouettant toujours.
14. Reversez le tout dans une casserole et faites épaissir à feu doux pendant quelques minutes en remuant sans cesse.
15. Débarrassez dans un plat et filmez au contact, puis laissez refroidir au frais.
16. Quand la crème est froide, battez-la au fouet électrique/dans un robot muni du fouet.
17. Quand elle a blanchi, ajoutez le beurre à température ambiante petit à petit en continuant à fouetter jusqu'à avoir une crème homogène.

18. Montage :Mettez la crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez-en la moitié des coques.

19. Refermez les macarons avec l'autre moitié des coques puis réservez-les au réfrigérateur pendant quelques heures (ils seront meilleurs si vous les préparez la veille pour le lendemain).

20. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com