

Macarons pamplemousse-vanille

Temps de préparation: 2 heures

Temps de cuisson: 30 mn + 18 mn

Temps d'attente: 2 heures.

Ingrédients pour 20 à 25 macarons moyens:



Pour les coques:

- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de blanc d'oeufs
- 50 g de sucre semoule
- Colorants jaune et rouge, liquide ou en poudre

Pour la crème au pamplemousse:

- 200 g de jus de pamplemousse frais
- 30 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 10 g de "Vitpris" ou de pectine en poudre
- 90 g de beurre doux

Recette:

1) **Préparer les coques des macarons:** Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. A la fin, verser ce qui n'a pas pu être tamisé sur la partie tamisée.

2) Monter les blancs en neige ferme. Pour cela il est préférable qu'ils soient à température ambiante. Ajouter le sucre semoule, un peu de colorant jaune, un peu de colorant rouge (pour obtenir une couleur orangée) et continuer à battre 2 ou 3 minutes.

3) Verser les poudres tamisées **sur** les blancs en neige (très important). Incorporer les blancs à la spatule par un mouvement rotatif de haut en bas.

4) **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou maryse).

5) Monter les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou de papier aluminium siliconé (marque Albal). Tenir verticalement la poche à douille au dessus de la plaque, presser doucement. Quand la taille de macaron souhaitée est atteinte, laisser l'embout de la poche à douille dans la pâte du macaron, arrêter de presser et sortir l'embout par le côté (en le sortant à la vertical, on formerait un "bec" pas très esthétique). Dresser les macarons en les décalant d'un rang à l'autre. Laisser "croûter" les macarons à température ambiante pendant au moins 45 minutes (la pâte sèche un peu et les macarons sont plus lisses).

6) Préchauffer le four à 150°C pendant 10 minutes et enfourner les macarons. Pour que la collerette se forme il faut que le dessous des macarons cuise moins vite que le dessus. Pour cela, poser la plaque des macarons dressés sur une autre plaque **froide** pour isoler le dessous des macarons durant la cuisson. Laisser la porte du four entrouverte et cuire pendant **17 à 18 mn** (ils sont cuits lorsqu'ils ne bougent plus lorsqu'on les touche). Laisser complètement refroidir les macarons avant de les décoller délicatement.

7) **Préparer la crème au pamplemousse:** Filtrer le jus de pamplemousse et le verser dans une casserole avec le "Vitpris", l'extrait de vanille et le sucre semoule. Porter à ébullition et remuer pendant 6 minutes. Eteindre le feu et laisser complètement refroidir la gelée. Ajouter le beurre froid en petit morceaux et mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

8) **"Monter" les macarons:** Garnir les coques de crème avec une poche à douille. Réfrigérer 24 heures avant de déguster (idéalement). Les macarons se conservent 2 ou 3 jours au réfrigérateur et peuvent se congeler.