




Macaron au citron et aux olives confites

 X 6 PERSONNES

 30 MIN

Note des internautes 

INGREDIENTS :

Pour les macarons :

Sucre glace : 350 gramme(s)

Blanc(s) d'oeuf : 215 gramme(s)

Poudre d'amande : 250 gramme(s)

Sucre semoule : 135 gramme(s)

Colorant poudre jaune : 5 gramme(s)

Pour la crème :

Lait : 50 centilitre(s)

Jaune(s) d'oeuf : 100 gramme(s)

Sucre semoule : 100 gramme(s)

Farine de blé : 40 gramme(s)

Marmelade de citron : 40 gramme(s)

Crème liquide entière : 20 centilitre(s)

Pour le reste de la recette :

Sucre semoule : 500 gramme(s)

Eau : 25 centilitre(s)

Olive(s) noire(s) dénoyautée(s) : 200 gramme(s)

RECETTE :

Commencer par faire bouillir les 25 cl d'eau avec 500 g de sucre dans une casserole. Ajouter les olives puis les laisser confire à feu doux.

Pour les coques : monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter les 150 g de sucre semoule, puis meringuer jusqu'à obtenir une préparation ferme et brillante. Ajouter alors le colorant jaune. Dans un mixeur, réduire en fine poudre le sucre glace et la poudre d'amande, puis tamiser. Incorporer cette poudre à la meringue. Mélanger, puis à l'aide d'une maryse, "macaroner" la préparation (rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban).

A l'aide d'une poche à douille, dresser les macarons sur un tapis de cuisson. Soulever la plaque à hauteur de bras et la lâcher afin de chasser les bulles d'air. Laisser les macarons croûter à température ambiante durant 15 min, puis les enfourner à 160 °C pendant 10 min, en veillant bien à ouvrir régulièrement la porte du four pour chasser l'humidité.

Pour la crème citron : mettre le lait à bouillir dans une casserole. Dans une calotte, mélanger fortement les jaunes et le sucre (le mélange doit blanchir). Ajouter la farine, puis mélanger. Ajouter enfin la marmelade de citron. Verser ensuite une partie du lait bouillant sur le mélange d'œufs et fouetter pour obtenir une texture homogène. Verser ensuite le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement.

Débarrasser la crème pâtissière sur une plaque et mettre un film au contact. Réserver ensuite au réfrigérateur.

Monter la crème et l'incorporer délicatement à la crème citron.

Déposer la crème sur une coque de macaron. Égoutter les olives confites, puis les disposer au centre du macaron et refermer avec une autre coque.

LE PLUS DU CHEF :

Gardez un peu de sirop et d'olives, et mixez-les afin d'obtenir une petite sauce aux olives confites.