

Macarons orange-passion



Cette recette je l'avais dans la tête depuis un petit moment... et Ladurée m'a devancée !!! La marque a en effet inscrit ce parfum dans ces nouveautés depuis le 8 décembre dernier (selon ce que j'ai trouvé sur Google). Ganache montée ou crème au beurre, je ne connais pas leur technique exacte mais je vais vous expliquer la mienne inspirée de l'ouvrage de Pierre Hermé!

Horloge et couverts :

Pour une trentaine de macarons

- Préparation : 1h (la veille, pour les garnitures) + 1h (pour les coques)
- Cuisson : 12 minutes par série

Dans le panier :

- 75g de blancs d'œufs
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre glace
- 100g de sucre
- 25g d'eau
- Colorant en poudre jaune: 1/2 cc, colorant rose : 1/4 cc
- Orange curd : 1 orange, 135g de beurre, 100g de sucre, 2 œufs
- Gelée passion : 20cl de jus de fruit de la passion, 2 feuilles de gélatine

Préparation :

La veille :

- Réaliser l'orange curd de la même manière que le lemon curd décrite → [ici](#). Filmer au contact de la crème et garder au frais.
- Ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à frémissement, le jus de fruits de la passion et y faire la gélatine. Verser dans un plat à gratin rectangulaire sous faible épaisseur et laisser prendre au frais.

Les coques :

- Réaliser les coques selon la technique de la meringue italienne décrite → [ici](#)
- Laisser croûter 1 heure à température ambiante.

Dans le four : Préchauffé à 150°C

- Cuire les macarons plaque par plaque pendant 12 minutes.
- Glisser les feuilles de papier sulfurisé sur le plan de travail froid pour stopper la cuisson.

Touche finale : le montage

- Découper des petits carrés de gelée. Remplir une poche munie d'une douille n° 11 (8mm) de crème à l'orange.
- Garnir moitié des coques avec une dose de crème, ajouter un carré de gelée et recouvrir d'une noisette de crème et poser la seconde moitié des coques en appuyant un peu pour faire adhérer.



- Conserver à plat 24 heures au réfrigérateur avant de déguster (les sortir 1 à 2 heures avant).

