MACARONS BLEU BLANC ROUGE

DES MACARONS PARFAITS POUR LA FÊTE NATIONALE

Si il y a bien une recette française qui devrait être mise à l'honneur pour la Fête nationale, c'est bien celle des macarons. Cette recette n'est pas toute simple mais elle rendra du meilleur effet pour votre repas ou votre goûter du 14 juillet !

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Pour les coques (environ 15/20) :

100g de sucre glace 50g de poudre d'amande 50g de blancs d'oeufs 15g de sucre Du colorant alimentaire rouge Du colorant alimentaire bleu
Pour la ganache

2 oeufs entiers 1 jaune d’oeuf 80g de sucre en poudre 230g de beurre pommade

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Pour les coques :

Commencez par mixer le sucre glace et la poudre d'amande ensemble. Séparez la préparation en 2 dans 2 bols. Montez les blancs en neige avec un batteur électrique en ajoutant petit à petit le sucre. Augmentez la vitesse du batteur et continuez de battre jusqu'à ce que votre mélange se transforme en belle meringue. Divisiez la meringue en 2 et ajoutez du colorant rouge dans une des partie et du bleu dans l'autre partie. Prenez un des bols avec le mélange que vous avez fait avec le sucre glace et la poudre d'amande et mettez le dans la meringue. Il faudra alors mélanger délicatement avec une spatule dans liquefier le mélange. Faites pareil avec le mélange bleu. Prenez une poche à douille et créez les coques de macarons sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé. Taper la plaque afin de chasser les bulles d'air. Laissez reposer une trentaine de minutes. Préchauffez votre four à 150°C. Faites cuire vos coques 15 minutes en les retournant à mi-cuisson Laissez les coques refroidir entièrement avant de les assembler.

Pour la ganache :

Au bain-marie, fouettez ensemble les oeufs entier et le jaune avec le sucre. Une fois que le mélange est devenu blanc et a doublé de volume, incorporez le beurre pommade petite à petit. Laissez refroidir au frigo.

L'assemblage :

Mettez la ganache dans une douille, prenez une coque bleue et une coque rouge. Il ne reste plus qu'à mettre de la ganache entre les deux coques. Vos macarons sont prêts !