

Macarons à la meringue italienne

Ingédients

- 3 blancs d'œufs (100g)
- 150 g + 10 g de sucre en poudre
- 50 g d'eau
- 150 g de poudre d'amande tamisée
- 150 g de sucre glace tamisé
- colorant

Préparation

1°/ Préchauffer le four à 150°.

2°/ Montez en neige 50g de blancs à T° ambiante avec 10g de sucre.

3°/ Cuire à 110°/115° les 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer.

4°/ Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot pour refroidir légèrement le mélange. Incorporer le colorant puis les 50g de blancs non montés.

5°/ Ajouter les poudres et macaronner avec le fouet malt du robot pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban.

6°/ Dressez à la poche sur une plaque alvéolée recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13/15min à adapter en fonction de son four.