

# thermomix

## AUTOUR DU MACARON



**Macarons  
à la framboise**



**Macarons  
au citron**



**Macarons  
aux olives**



**Macarons  
épices et foie gras**



# Les macarons

24  
macarons

Valeurs nutritionnelles par portion 40 kcal | 168 kJ | 1 g de protéines | 2 g de glucides | 6 g de lipides

Préparation : 45 min + Cuisson au four : 12 - 15 min + Attente : 15 min | Temps total : 1 h 15 min



## Les coques de macarons

125 g de sucre  
70 g d'amandes émondées  
10 g de fécule de maïs  
55 g de blancs d'œufs,  
séparés la veille ou  
décongelés

## Ustensiles

Passoire à grille moyenne  
Poche à douille  
2 plaques à pâtisserie  
Papier cuisson

## Infos

*D'origine parisienne, les macarons sont connus dans le monde entier. La délicate « collerette » qui caractérise les macarons est le résultat de nombreux facteurs et nécessite un peu de pratique. Mais ne vous découragez pas : même imparfaits, les macarons seront délicieux.*

## Variantes

*Si vous utilisez des colorants alimentaires pour colorer vos macarons, notez que ceux achetés en supermarchés perdent de leur intensité à forte chaleur. Baissez alors la température de votre four à 140°C et prolongez la cuisson de quelques minutes.*

- Les coques de macarons :** Mettre le sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10. Débarrasser le sucre glace obtenu dans un récipient et réserver.
- Mettre les amandes dans le bol avec 1 ou 2 c. à soupe de sucre glace, et moulin 15 sec/vitesse 10, ou jusqu'à obtenir une poudre fine. Ne pas moulin trop longtemps sinon les amandes deviendront huileuses. Tamiser peu à peu dans une passoire à grille moyenne au-dessus d'un grand récipient. Ne pas mettre les morceaux restés gros, mais les broyer à nouveau avec un peu de sucre glace 5 sec/vitesse 10.
- Mettre la poudre d'amandes, la fécule et le reste de sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10. Tamiser dans un grand récipient et réserver. Nettoyer et sécher le bol.
- Insérer le fouet,** mettre les blancs d'œufs dans le bol et les monter en neige 2 à 3 min/37°C/vitesse 3,5 où jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange d'amandes et de sucre à l'aide d'une spatule. Au départ, le mélange sera très épais, mais la consistance deviendra celle d'une crème dessert. Veiller à ne pas trop mélanger : les macarons risqueraient alors de ne pas gonfler et d'avoir des formes irrégulières. Déposer une cuillère à café de préparation sur une plaque : la pointe doit s'estomper lentement et se fondre dans le reste de la pâte.
- Pour remplir la poche à douille, la placer dans un pot ou un bocal et en rabattre les bords sur le pourtour du récipient. Le remplir de pâte, puis, s'il s'agit d'une poche jetable, en couper la pointe de sorte à obtenir une ouverture de 1 cm de large (ou insérer un embout de 6 à 10 mm avant de remplir la poche).
- Réaliser de petits tas de pâte sur votre plaque à macarons en silicone en faisant déborder la pâte légèrement du deuxième trait (Ø 2,5 cm) - (voir aussi rubrique "Conseils").
- Laisser les macarons reposer à température ambiante pendant au moins 30 min. Une fine croûte doit se former et les macarons ne doivent plus coller au toucher.
- Préchauffer le four à 160°C. Glisser la feuille de macarons sur une plaque à pâtisserie et poser cette dernière sur une seconde plaque à pâtisserie. La superposition parfaite de deux plaques contribue à l'apparition de la jolie « collerette » caractéristique des macarons parisiens. Placer les plaques dans la partie basse du four. Cuire 12 à 15 min à 160°C. Une fois la cuisson terminée, glisser le papier cuisson sur le plan de travail. Laisser refroidir avant de décoller les macarons.
- Garnir les macarons de la ganache de votre choix au moyen de deux cuillères ou, mieux, d'une poche à douille.
- Conserver dans un récipient fermé au réfrigérateur pendant 24 heures afin de leur conférer tout leur moelleux. Les sortir 30 minutes avant de servir.

## Conseils

*Utilisez de préférence de « vieux » blancs d'œufs, séparés du jaune la veille, ou mieux, plusieurs jours à l'avance. Vous pouvez aussi utiliser des blancs décongelés. Pensez à congeler vos blancs d'œufs inutilisés dans de petits sacs plastique à chaque fois qu'une recette ne nécessite que les jaunes. Les blancs se décongèlent en quelques heures à température ambiante. Fermez le haut de la poche à douille avec une pince. Tenez-la à 45° sur le bord du cercle. Appuyez constamment, sans à-coups et sans déplacer la poche, jusqu'à ce que le cercle soit rempli. Vous obtiendrez ainsi de jolis macarons bien ronds, de diamètre uniforme.*

*Il est parfois difficile de décoller les macarons après cuisson. Si vous ne parvenez pas à les détacher correctement, prolongez la cuisson de quelques minutes. Ou placez-les au congélateur pendant 20 min. Ils se décolleront alors aisément.*

*Si vous faites deux fournées à suivre, assurez-vous de laisser les plaques refroidir avant d'enfourner la seconde fournée de coques. Les coques des macarons peuvent être confectionnées à l'avance et conservées une semaine dans un récipient hermétique. Une fois garnis de ganache, les macarons ne se conserveront que quelques jours au réfrigérateur. Vous pouvez aussi les congeler pendant plusieurs semaines. Laissez-les décongeler à température ambiante pendant une demi-heure à une heure avant de servir.*



# Macarons à la framboise





# Macarons à la framboise



Valeurs nutritionnelles par portion

70 kcal | 295 kJ | 1 g de protéines | 3 g de glucides | 9 g de lipides

Préparation : 1 h + Cuisson au four : 12 - 15 min + Attente : 15 min  
| Temps total : 1 h 30 min

## Les coques de macarons

8 - 10 gouttes de colorant alimentaire rouge (en fonction de l'intensité désirée)

120 g de chocolat blanc

1 feuille de gélatine alimentaire et un bol d'eau froide

## La ganache framboise

200 g de framboises, surgelés ou fraîches

Ustensile

Passoire fine

**1 Les coques de macarons :** Réaliser vos coques comme indiqué dans la recette de base en ajoutant le colorant dans les blancs d'œufs avant de les fouetter (étape 4).

**2 La ganache framboise :** Réhydrater la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

**3** Mettre les framboises dans le bol propre et sec, et cuire **5 min/80°C/vitesse 3**.

**4** En fin de cuisson, passer les framboises au chinois pour retirer les pépins et remettre la purée de fruits obtenue dans le bol.

**5** Ajouter la gélatine soigneusement essorée et le chocolat en morceaux, et puis chauffer **3 min/37°C/vitesse 2**.

**6** Laisser refroidir complètement avant de remplir une poche à douille de cette ganache et de garnir vos coques froides.

## Variantes

*Pour des coques de macarons aux couleurs plus denses, vous pouvez utiliser du colorant en poudre professionnel, plus concentré que celui que l'on trouve en supermarchés. Vous en trouverez une variété dans les boutiques spécialisées dans l'art culinaire. Une pointe de couteau de poudre suffira alors à colorer vos macarons.*

Produits de saison



# Macarons au citron





# Macarons au citron



Valeurs nutritionnelles par portion

87 kcal | 363 kJ | 1 g de protéines | 4 g de glucides | 11 g de lipides

Préparation : 1 h + Cuisson au four : 12 - 15 min + Attente : 15 min

| Temps total : 1 h 30 min

## Les coques de macarons

8 - 10 gouttes de colorant alimentaire  
jaune (en fonction de l'intensité  
désirée)

## La ganache citron

Le zeste d'un citron

120 g de sucre.

75 g de jus de citron (env. 2 citrons  
1/2)

2 œufs moyens

60 g de beurre, coupé en morceaux

Ustensile

Passoire fine

**1 Les coques de macarons :** Réaliser vos coques comme indiqué dans la recette de base en ajoutant le colorant dans les blancs d'œufs avant de les fouetter (étape 4).

**2 La ganache citron :** Mettre le sucre dans le bol propre et sec et mixer **10 sec/vitesse 10** pour obtenir du sucre glace.

**3** Ajouter le zeste de citron et mixer **20 sec/vitesse 10**.

**4** Ajouter le jus des citrons, les œufs et le beurre et cuire **20 min/90°C/vitesse 2**, sans le gobelet.

**5** Remettre le gobelet et mixer **10 sec/vitesse 6**.

**6** Laisser refroidir complètement avant de remplir une poche à douille de cette ganache et de garnir vos coques froides.

## Variantes

*Pour des coques de macarons aux couleurs plus denses, vous pouvez utiliser du colorant en poudre professionnel, plus concentré que celui que l'on trouve en supermarchés. Vous en trouverez une variété dans les boutiques spécialisées dans l'art culinaire. Une pointe de couteau de poudre suffira alors à colorer vos macarons.*



# Macarons aux olives





# Macarons aux olives

24  
macarons

Valeurs nutritionnelles par portion

57 kcal | 237 kJ | 1 g de protéines | 3 g de glucides | 6 g de lipides

Préparation : 1 h + Cuisson au four : 12 - 15 min + Attente : 15 min

| Temps total : 1 h 30 min

## Les coques de macarons

3 gouttes de colorant alimentaire bleu

5 gouttes de colorant alimentaire jaune

1 c. à soupe d'huile d'olive

## La tapenade d'olives vertes

1 gousse d'ail

100 g d'olives vertes (ou noires)

30 g de câpres

Le jus d'un 1/2 citron

1 pincée de feuilles de thym frais

10 g d'huile d'olive

**1 Les coques de macarons :** Réaliser vos coques comme indiqué dans la recette de base en ajoutant le colorant et l'huile d'olive dans les blancs d'œufs avant de les fouetter (étape 4).

**2 La tapenade d'olives vertes :** Mettre la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5.

**3** Ajouter les olives, les câpres, le jus de citron, et le thym, puis mixer 20 sec/vitesse 4.

**4** Ajouter l'huile d'olive et mixer 1 min/vitesse 4.

**5** Garnir vos coques refroidies de cette préparation.

## Variantes

*Pour des coques de macarons aux couleurs plus denses, vous pouvez utiliser du colorant en poudre professionnel, plus concentré que celui que l'on trouve en supermarchés. Vous en trouverez une variété dans les boutiques spécialisées dans l'art culinaire. Une pointe de couteau de poudre suffira alors à colorer vos macarons.*



# Macarons épices et foie gras





# Macarons épices et foie gras



Valeurs nutritionnelles par portion

59 kcal | 246 kJ | 1 g de protéines | 3 g de glucides | 6 g de lipides

Préparation : 1 h + Cuisson au four : 12 - 15 min + Attente : 15 min

| Temps total : 1 h 30 min

## Les coques de macarons

¼ c. à café d'épices à pain d'épices

## Le foie gras

100 g de foie gras

**1 Les coques de macarons :** Réaliser vos coques comme indiqué dans la recette de base en ajoutant les épices à pain d'épices à la poudre d'amandes et au sucre (étape 3).

**2 La garniture :** Garnir les coques de macarons refroidies d'une lamelle de foie gras.

## Variantes

*Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter à la garniture de ce macaron une fine couche de confit de figues qui se mariera parfaitement aux épices et au foie gras.*