

LES «TOUJOURS APPRÉCIÉS» MACARONS CITRON DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/macarons-citron/>

Les macarons Citron, toujours appréciés, avec une intensité de Citron vraiment excellente !

Temps de préparation : 1 H 30 Min

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

*Coques

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

*La crème

1 Oeuf 50 grammes

75 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe de Fécule de Maïs (Maïzena)

1 Zeste de Citron

150 grammes de Jus de Citron pris de 3 Citrons

40 grammes de Beurre

Instructions

La Ganache

1. On s'attaque à la Crème en premier car elle doit reposer au frais avant de pouvoir l'utiliser
2. Dans une casserole, mélanger l'Oeuf (1) et le Sucre (75 g)
3. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (1 c. à soupe) et mélanger à l' aide d' un fouet à main
4. Pour le citron, prendre un citron BIO (car on va prélever le zeste)
5. Laver et laisser sécher
6. Prélever le Zeste de Citron (1) : Mon instrument préféré pour cela, c'est une microplane

LES «TOUJOURS APPRÉCIÉS» MACARONS CITRON DE M.O.F

7. Puis presser le Jus de Citron (150 g pris de 3 Citrons)
8. Remuer au fouet à main
9. Faire cuire à feu moyen/fort, jusqu'à l'ébullition
10. Retirer du feu puis ajouter le Beurre (40 g)
11. Remuer jusqu'à ce que le beurre ait fondu, toujours hors du feu
12. Transférer dans un bol, puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable
13. Placer au frais pendant au moins 1 heure voire plus

Les coques

14. Réaliser et cuire les coques
15. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
16. Si c'est votre première fois, lire l'article du blog qui passe en revue les astuces pour éviter de rater les coques de macaron, ICI
17. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est surement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)

Couleur des coques

18. Pendant la réalisation des coques, ajouter du colorant jaune
19. Le mieux, c'est d'ajouter le colorant aux blancs d'oeufs pendant qu'ils montent
20. Suivre les instructions des coques pour préparer l'appareil à macarons
21. Laisser croûter, notamment si c'est la la méthode Française
22. Pour savoir si vous avez laissé croûter suffisamment : Le doigt n'est pas humide en touchant délicatement les coques

Cuisson

23. Cuire les macarons
24. Par ailleurs il est recommandé d'ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois pour faire sortir l'humidité (si le four est trop humide, les macarons peuvent se fissurer). Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson...
25. Retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
26. On ne peut pas utiliser de coques chaudes (elles feraient fondre la ganache), mais on ne veut pas non plus de coques laissées plus de quelques heures à l'air libre (elle sécheraient et pourraient devenir craquantes).
27. On sort la crème : Elle doit tenir en cuillère, et ne doit pas couler
28. Le meilleur moyen et le plus propre est d'utiliser une poche à douilles, sinon utiliser une cuillère
29. On utilise une douille lisse de diamètre moyen : diamètre 1,4 cm par exemple
Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte
30. On 'visse' la poche à douilles...
31. On "marrie" les coques deux par deux de même taille
32. On creuse les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de "pénétrer" dans

LES «TOUJOURS APPRÉCIÉS» MACARONS CITRON DE M.O.F

les coques et de les humidifier plus facilement

33. On remplit une 1ère coque de ganache

34. Poser la 2ème coque et on presse légèrement

35. A placer au frais aussitôt

Conservation

Les macarons doivent être conservés au frais pendant 24 heures minimum, et doivent être placés dans la partie basse du réfrigérateur (l'endroit le moins froid). A la sortie du réfrigérateur, si les macarons sont trop froids ils craquent sous la dent: Afin d'éviter cela, il faudra alors les tempérer à température ambiante 10 minutes avant de servir

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les macarons, voir [ICI](#)