



MACARONS CRAQUELES COMME A NANCY ET MACARONS A LA MANIERE DE ST JEAN DE LUZ



Les macarons à la manière de ceux de Nancy : pour 20/25 macarons selon leur taille : 120g de poudre d'amande, 155g de sucre semoule, 40g de confit d'orange, 2 fois 55g de blancs d'œufs à température ambiante, 40g de sucre semoule.

Mixez au robot à lame la poudre d'amande, 155g de sucre, le confit d'orange et 55g de blancs d'œufs. Montez au bec d'oiseau le reste des blancs en ajoutant progressivement les 40g de sucre. Incorporez-les au premier mélange. A l'aide d'une poche munie d'une douille n°10 dressez les macarons sur les plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé. Vaporisez de l'eau à la surface des macarons et poudrez-les de sucre glace. Laissez croûter une nuit. Préchauffez le four à 160° chaleur tournante, repoudrez légèrement le macarons de sucre avant de les enfourner 15 min environ.

Comme à St jean de Luz : pour environ 30/35 macarons selon leur taille : 100g de blancs d'œufs à température ambiante, 300g de poudre d'amande, les graines d'1/2 gousse de vanille, 5g d'extrait naturel de vanille, 10g de miel neutre -acacia. Pour le sirop : 300g de sucre semoule, 100g d'eau.

Mixez à la lame les blancs, la poudre d'amande, le miel, les graines et l'extrait de vanille. Parallèlement réalisez un sirop à 121°. Mettez la pâte d'amande obtenue dans le bol du robot muni de la feuille et versez progressivement dessus le sucre cuit. Laissez tourner le robot à vitesse moyenne jusqu'au refroidissement de l'appareil - environ 35/40°. Dressez les macarons sur les plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé et enfournez à 160° pendant environ 15 minutes.