



voici les macarons cactus que j'ai pu faire

Voici la recette des macarons

- 150gr de poudre d'amande
- 150gr de sucre glace
- 150gr de sucre
- 50gr d'eau
- 2\*55gr de blancs d'œufs
- du colorant en poudre ou en gel



#### Tant pour tant

- Tout d'abord préchauffez le four à 150°
- Dans un saladier verser la poudre d'amande et le sucre, remuer pour bien mélanger les deux ingrédients, ajouter le colorant en poudre ( éviter le colorant liquide car cela liquéfie trop la pâte) mettez de coté.

#### Meringue italienne

- Ensuite nous allons réaliser une meringue italienne pour cela vous aurez besoins d'un thermomètre de cuisine.
- Dans une casserole versez l'eau et le sucre et porter à 118°. Quand la température atteint les 100° commencez à monter vos premiers 55gr de blancs d'œuf à pleine vitesse. Quand les 118° sont atteints verser votre mélange eau/sucre sur vos blancs d'œuf monter
- Laissez refroidir a pleine vitesse
- Une fois refroidi ajouter les derniers 55gr de blancs d'œuf dans la meringue italienne, mélanger le moins possible, les blancs doivent juste être intégrés à la pâte, remuez a peine 10 secondes. Vous pouvez aussi ajouter du colorant a cette étape la

#### tant pour tant + meringue italienne

- Au robot , ajouter le saladier de poudre d'amande/sucre glace à la meringue italienne en une seul fois et mélanger 10s à faible vitesse

#### dressage et cuisson

- Dresser les macarons et tapoter les macarons sur votre table ou autre pour évacuer l'air qu'ils contiennent
- Cuire au four à 150° pendant 12 minutes ( le dessus de la coque doit être solide lorsqu'on le touche avec le doigt) laissez refroidir avant de demouler

**lien texte eet video**

voici un lien pour avoir la recette de macaron et différentes ganaches

<http://cuisineavecben.canalblog.com>

voici le lien video, depuis cette video quelques modifications ont eu lieu sur la recette

[https://www.youtube.com/watch?v=Mo\\_\\_BynbmJSs](https://www.youtube.com/watch?v=Mo__BynbmJSs)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous  
sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)