

Macarons Tiramisu

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour mes macarons :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- AMANDES HACHÉES	125g
- SUCRE SEMOULE	30g
- COLORANT ALIMENTAIRE	qq gouttes -
couleur jaune (facultatif)	
- AMARETTO	2 c à café

Pour la crème Tiramisu :

- MASCARPONE	120g
- SUCRE SEMOULE	30g
- OEUF(S)	1
- AMARETTO	½ c à soupe
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes au fouet.
- Montez les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
- Ajoutez ensuite 20 gouttes de colorant dans les blancs fermes, l'Amaretto et bien mélanger pour une couleur homogène.
- Saupoudrez peu à peu la poudre bien homogène dans les blancs, et mélangez à la spatule en plastique. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
- Préparez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie
- Préchauffez le four à 160°C.
- Dressez des petits dômes de 2.5 à 3 cm à la poche à douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.



Pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du nœud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut - les petits dômes vont s'étaler un petit peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3,5 cm de diamètre après cuisson

- Laissez croûter une vingtaine de minutes au moins (voire même toute une nuit).
- Enfourner pour 9 minutes à 160°C au plus bas du four avec chaleur tournante.
- Préparez la crème : cassez l'œuf en séparant le jaune du blanc. Mélangez le mascarpone avec le jaune, le sucre et l'Amaretto. Montez le blanc en neige ferme et incorporez-le délicatement dans la crème de mascarpone.
- Montage : garnissez un macaron avec la crème Tiramisu puis assemblez avec un autre macaron. Poudrez d'un voile de cacao.

Remarque:

Pour environ 35 - 40 macarons.