

Macarons à la figue



Déliçats à faire, les macarons sont cependant un régal pour les fins gourmets. Afin de les réussir au mieux, n'hésitez pas à suivre les petites astuces au pied de la lettre!

Ingrédients pour environ 30 macarons

3 blancs d'œufs séparés depuis 3 jours (afin de leur faire perdre l'élasticité)

100 grammes de poudre d'amandes

100 grammes de sucre glace

100 grammes de sucre fin

colorants alimentaires rouge et bleu (pour faire du violet)

500 grammes de figues fraîches

4 cuillers à soupe de sucre

Préparation

1. Une heure avant, sortir les blancs d'œuf du réfrigérateur et les diviser en 2 parts égales.
2. Verser le sucre fin et 30 ml d'eau dans une petite casserole. Mélanger doucement et faire chauffer sans remuer.
3. Parallèlement, monter la moitié des blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à mousser, ajouter une cuiller à soupe de sucre fin et augmenter la vitesse.
4. Lorsque le sirop est prêt, le verser tout de suite sur les blancs en neige, en battant à vitesse minimale. Une fois le sirop totalement versé, passer à la vitesse maximale jusqu'à ce que la meringue soit tiède.
5. Ajouter le colorant rouge et bleu à la préparation.
6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Mélanger l'autre moitié des blancs avec le mélange de poudre d'amandes et sucre glace. Alléger en ajoutant un cinquième de meringue et mélanger avec une spatule en caoutchouc.
8. Ajouter le reste de meringue et mélanger le tout en soulevant la masse et en raclant bien les bords et le fond, jusqu'à ce que le mélange se liquéfie légèrement. Enfourner en superposant 2 plaques de cuisson, pendant 12 à 14 minutes. Sortir les macarons du four et laisser refroidir.
9. Pour faire la compote de figues, couper les fruits en 4 et les déposer dans une casserole avec le sucre et 2 cuillers à soupe d'eau. Laisser cuire à feu doux environ 30 minutes en mélangeant de temps en temps. Laisser refroidir.
10. Garnir les macarons et garder au frais 24 heures avant de déguster.

Bon appétit!