



Macarons banane flambée



Pour environ 36 macarons :

Macarons (coques) :

D'après la base de Pure gourmandise

- 3 blancs d'œuf
(sortis la veille pour être à température ambiante)
- 210g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire jaune

Garniture :

D'après l'idée de mon papa

- 3 bananes
- 1g d'agar-agar poudre
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 noix de beurre

Couper les bananes en rondelles et les faire revenir 5min dans le beurre chaud. Saupoudrer de sucre roux et laisser compoter encore quelques minutes à feu doux. Hors du feu, arroser de rhum et flamber. Ajouter l'agar-agar dans la préparation encore chaude et bien mélanger. Mixer pour rendre le mélange bien lisse et homogène. Réfrigérer.

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Monter les blancs d'œufs en neige ferme, en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en ajoutant le reste en fouettant à vitesse maximale, jusqu'à l'obtention de « bec d'oiseau » (le blanc forme une pointe lorsque l'on retire le fouet) Ajouter ensuite quelques gouttes de colorant, suivant l'intensité de couleur désirée (elle s'atténue toujours en cours de cuisson), et bien mélanger pour avoir une couleur homogène. Saupoudrer peu à peu la poudre tamisée dans les blancs et l'incorporer délicatement avec une spatule. Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.

Verser cette préparation dans une poche à douille et dresser les macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Former des petits dômes d'environ deux centimètres, à intervalles réguliers et en quinconce. Ils continueront de s'étaler encore un peu. Laisser sécher à température ambiante, le temps que les coques croûtent (la pâte ne doit plus coller au doigt). Préchauffer le four à 150°C et enfourner pour environ 15min. A la fin de cuisson, glisser la feuille de papier sulfurisée sur un plan de travail humidifié pour faciliter leur décollement. Laisser refroidir, garnir une coque sur deux de compote de banane flambée et la recouvrir d'une seconde coque. Appuyer légèrement pour bien les souder. Conserver au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.