**Macarons au Grand Marnier**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons au Grand Marnier[Agrandir la photo](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/358013/macarons-au-grand-marnier.jpg) Recette proposée par [Sylvie Bencina](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/10940750/1305070586/sylvie_bencina/) [Voir ses recettes.](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/10940750/1305070586/1/sylvie-bencina/)  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)  |  |

 |
| **Pour 8 personnes :**  Pour 16 macarons :  2 blancs d'œufs  80 g de poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande/)  100 g de [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/)  10 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  Pour la crème au [Grand Marnier](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-grand-marnier/)  100 ml de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)  1 œuf  10 g maïzena  15 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  1 c à s de [Grand Marnier](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-grand-marnier/)  80 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) ramolli  |
| **Préparation :** 60 mn **Cuisson :** 25 mn **Repos :** 30 mn **Temps total :** 115 mn  |
|  |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=339284) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=339284) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=339284&f_type=a) |

 |
| *
* **Préparation**
*
 |
| **1**Mettre les blancs d'œufs dans un saladier au bain-marie. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) à la main. Le blanc doit devenir mousseux et être tiède. **2**Mixer la poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande/) et le [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/) et tamiser pour obtenir une poudre fine. **3**[Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter/) au batteur électrique les blancs en vitesse minimale. Quand ils sont presque fermes ajouter le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) et continuer de [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter/) à vitesse 2. On obtient une [meringue](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-meringue/) blanche et brillante. **4**Ajouter en 4 fois le mélange amandes/sucre glace en soulevant la masse. Remplir une poche à douille et sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, former de petits tas de 3 cm de diamètre en les espaçant suffisamment. Taper la plaque de cuisson pour qu'ils prennent une belle forme et laisser croûter au frigo 30 minutes. **5**Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5) à chaleur tournante. Enfourner à mi-hauteur pendant 10 minutes puis baisser à 140°C (thermostat 4-5) pendant 5 minutes. Laisser refroidir avant de décoller. **6**Crème : Faire bouillir le lait. Pendant ce temps mélanger l'[oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/) et le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) jusqu'à blanchissement. Ajouter la maïzena et verser le lait. Faire épaissir à feu doux puis laisser refroidir. Ajouter le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) et le grand-marnier. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille.  |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Réserver 24 heures au frais, ils seront meilleurs. |

 |
|  |