[**Macarons citron**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314519/1246613255/macarons_citron.shtml)****

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=314519)  |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=314519)  |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=314519&f_type=a)  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons citronRecette proposée par [Christel Benard](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/434259/9240838886/christel_benard.shtml) picto_citationLa douceur du macaron et l'acidité du citron : un vrai bonheur ! " [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/434259/9240838886/1/christel_benard.shtml) |   | -

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 60 mn **Cuisson :** 14 mn **Repos :** 45 mn **Temps total :** 119 mn  |

**Pour 6 personnes :**    3 blancs d'oeufs (100 g)    25 g de sucre en poudre    quelques gouttes de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)    1 pincée de sel    20 gouttes de colorant jaune    225 g de sucre glace    125 g d'amandes en poudre    le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) d'un [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) (facultatif) Pour le lemon curd :    15 cl de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)    1 oeuf    75 g de sucre en poudre    1 cuillère à soupe de fécule de maïs    40 g de beurre  |

 |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     La veille, séparer les blancs des jaunes, [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) les blancs au frais (et utiliser les jaunes pour des canelés par exemple).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml). Le [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) très finement au robot, au hachoir ou au moulin à café... mais le plus finement possible. Ne pas hésiter à laisser [tourner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300080/tourner.shtml) longtemps. Tamiser le tout, mettre de côté.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons citron |  3     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige. D'abord juste les blancs, et quand ils commencent à être mousseux, ajouter le sucre en poudre et la pincée de sel. Ensuite, ajouter quelques gouttes de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). Les blancs sont très brillants, on doit voir la marque du fouet. Ajouter le colorant jaune à la fin.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons citron |  4     Verser la poudre d'amande et le sucre glace d'un seul coup sur les blancs en neige. Incorporer délicatement pour ne pas faire tomber les blancs. Avec une spatule en caoutchouc, c'est l'idéal. C'est le moment de remplir la poche à douille et de [dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml).Recouvrir une plaque de papier sulfurisé, et former des petits tas d'environ 3 cm de diamètre. Il vaut mieux une douille avec un gros trou lisse. Laisser poser (croûter) pendant 30 minutes à 1 heure. Je fais environ 3 plaques comme celle-ci.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons citron |  5     Faire cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 150°C.Au bout 5 minutes, on les voit commencer à [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml). C'est le moment que je préfère, c'est là que je sais s'ils sont réussis ou pas. Au bout de 14 minutes, la collerette est bien là, ils sont réussis.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons citron |  6     Préparer enfin le lemon curd :Faire bouillir le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml). Parallèlement, mélanger l'oeuf au sucre, puis ajouter la fécule de [maïs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/128/mais.shtml). Verser le [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) sur le mélange oeuf-sucre-fécule, mélanger et remettre le tout sur le feu jusqu'à épaissisement. Une fois tiède, ajouter le beurre ramolli et [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) vivement pour obtenir une pâte lisse. Ne reste plus qu'à en mettre sur la moitié des macarons, préalablement rangés 2 par 2 suivant leur taille et à les [coller](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300145/coller.shtml) ensuite.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Les macarons se congèlent très bien. |

 |
|  |