



# Macarons de duchesse

Par Guillaume Barry

## Ingrédients

200 g de poudre d'amande  
40 g de speculoos  
240 g de sucre glace  
90 g de blancs d'œuf (vieux)  
240 g de sucre semoule  
80 g d'eau  
90 g de blancs d'œuf

## Méthode

1/ Passer au robot la poudre d'amande, le speculoos et le sucre glace. Mélanger l'ensemble à la spatule.

2/ Mettre dans une casserole l'eau et le sucre semoule à feu modéré (préparation du sirop).

3/ Incorporer à la spatule les blancs d'œuf vieux (séparés des jaunes 3 ou 4 jours auparavant). Macaronner, c'est-à-dire mélanger vigoureusement l'ensemble pour le faire briller.

4/ Mettre dans le batteur les 90 g de blancs d'œuf restants.

5/ Lorsque la température du sirop atteint 115°C, lancer le batteur à pleine puissance (pour faire monter les blancs). Dès que le sirop atteint 121°C, le verser lentement le long de la paroi du batteur (meringue italienne).

6/ Laisser tourner le batteur pour refroidir la meringue (environ 40°C). Mélanger les deux appareils à la spatule.

7/ À l'aide d'une poche à douille de diamètre 6, former des macarons sur une feuille de papier sulfurisé et laisser croûter 30 minutes.

8/ Enfourner les plaques de macarons au four (140°C ou 300°F) et ventilé durant 8 à 10 minutes. Lorsque les macarons se décollent de la feuille, ils sont cuits.

9/ Laisser refroidir sur un plan de travail avant de décoller.

Ils sont maintenant prêts à être garnis, ne vous manque qu'une duchesse!

