

Macarons abricots et thym frais |

Recette pour 25 macarons

Description

Une coque de macaron moelleuse et cassante à la fois, garnie d'une confiture abricots et dés d'abricots séchés

L'astuce du chef

Gardez toujours vos macarons dans une boîte hermétique que vous conserverez au réfrigérateur si vous les dégustez la journée même, ou au congélateur pour dégustation ultérieure.

Ingédients

Pour les coques

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Colorant rouge alimentaire
- 1 Pincée(s) Colorant jaune alimentaire
- 50 Gr Sucre

Pour la garniture abricot

- 12 Unité(s) Abricots séchés
- 150 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- 2 Branche(s) Thym
- 50 Gr Confiture d'abricot

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 295 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de montez les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Préparation de la garniture abricot

Préparez un sirop avec le thym, le sucre et l'eau. Jetez les abricots séchés dans le sirop et laissez les gonfler jusqu'à refroidissement complet du sirop. Sortez les abricots bien gonflés et coupez-les en petits dés. Mélangez les dés avec la confiture. Pour assouplir le mélange, ajoutez un petit peu de sirop dans lequel ont gonflé les abricots.

Dressage des macarons

Laissez refroidir les coques de macarons complètement, déposez un peu de garniture sur une des coques puis refermer avec une seconde coque.

Bon appétit!