



& **Leçon filmée** par Florence Surand

# Macarons à l'abricot

Expliqués par Anne-Sophie **Pic**, ces macarons seront forcément bons. Le défi: résister pour ne pas tout manger d'un coup !

Pour 15 macarons

**Préparation:** 35 min +

1 h 40 min de repos

**Cuisson:**

Pâte: 10 min à 12 min

Fourrage: 30 min

#### Matériel

- 1 casserole • 1 spatule en bois • 1 tamis • 1 poche à douille • 1 plaque de cuisson du papier cuisson (ou un tapis de cuisson en silicone)
- 1 robot ou 1 batteur électrique • 1 cuill. à café.

#### Ingrédients

##### Pâte à macarons :

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 pointe de couteau de colorant orange en poudre (ou quelques gouttes de colorant liquide)

##### Compotée d'abricots:

- 200 g d'abricots • 50 g de sucre pour confiture
- quelques gouttes de jus de citron • ½ gousse de vanille.





**1** **Pâte** : préchauffer le four à 140 °C (th. 4/5). Verser les blancs et le colorant dans la cuve d'un robot et les battre. Lorsqu'ils commencent à monter, ajouter le sucre en poudre. Arrêter de fouetter quand ils sont bien fermes.



**2** **Mixer** le sucre glace et la poudre d'amandes pour obtenir une poudre très fine, puis les tamiser.



**3** **Verser**, en mélangeant, le sucre glace et la poudre d'amandes dans les blancs montés. Mélanger pour obtenir une pâte assez souple, un peu brillante.



**4** **Verser** la pâte dans une poche à douille. En appuyant doucement, former des ronds de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Taper la plaque légèrement pour lisser la pâte.



**5** **Laisser reposer** 1 h à température ambiante pour former une croûte sur la surface, puis cuire les macarons au four 10 min à 12 min. Sortir du four, laisser refroidir, puis les décoller.



**6** **Mettre** un peu de compotée d'abricots bien froide sur un macaron, le recouvrir d'un autre en appuyant un peu pour le faire adhérer.

## Compotée d'abricots

Rincer les abricots, les dénoyauter et les couper en dés. Les mettre dans une casserole avec la vanille, le citron et le sucre. Cuire 20 min à 30 min, sur feu doux, en remuant souvent. Laisser refroidir hors du feu.



Cette recette est extraite de « Scook 2, recettes pour tous les jours », d'Anne-Sophie Pic, photos Mickaël Roulier, 14,90 €, Hachette Pratique.

## Ficelles de chef

- Remplacer les abricots par des fraises, des framboises, de la mangue ou des figues. Changer le colorant selon la couleur des fruits ! Si vous utilisez du colorant liquide, ajoutez-le lorsque les blancs sont pratiquement montés.
- La pointe du couteau est l'équivalent en quantité de la pincée et évite de colorer les doigts.