

Macarons à l'ananas et au safran



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



30 minutes



Moyen

INGREDIENTS

200 gr de poudre d'amande	200 gr de sucre
200 gr de sucre glace	20 gr de pectine en poudre
2 fois 80 gr de blancs d'œufs	safran en poudre
1 ananas	
200 gr de sucre en poudre	

MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille 1 cul de poule 1 thermosonde 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer ensemble la poudre d'amande et le sucre glace 3 min.
- 2- Dans une casserole mettre le sucre et un peu d'eau et chauffer le tous à 100°. Au batteur monter 80 gr de blancs en neige. Pendant ce temps monter la température du sucre à 110° et verser ce sucre en filet sur les blancs montés et faire refroidir sans cesser de battre.
- 3- Dans un cul de poule mettre le mélange mixé du safran et ajouter 80 gr de blancs d'œufs, mélanger puis ajouter les blancs montés et macaronner soigneusement. Remplir la poche et dresser les macarons sur du sulfuré.
- 4- Eplucher l'ananas et le couper en petits cubes. Les cuire avec le 300 gr de sucre et un peu d'eau, une pincée de safran 7 min, ajouter la pectine.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser les macarons sécher 45 min et les cuire à 145° 13 min puis les garnir de compotée refroidie. Refermer avec le reste de macarons.

Alice Délice

