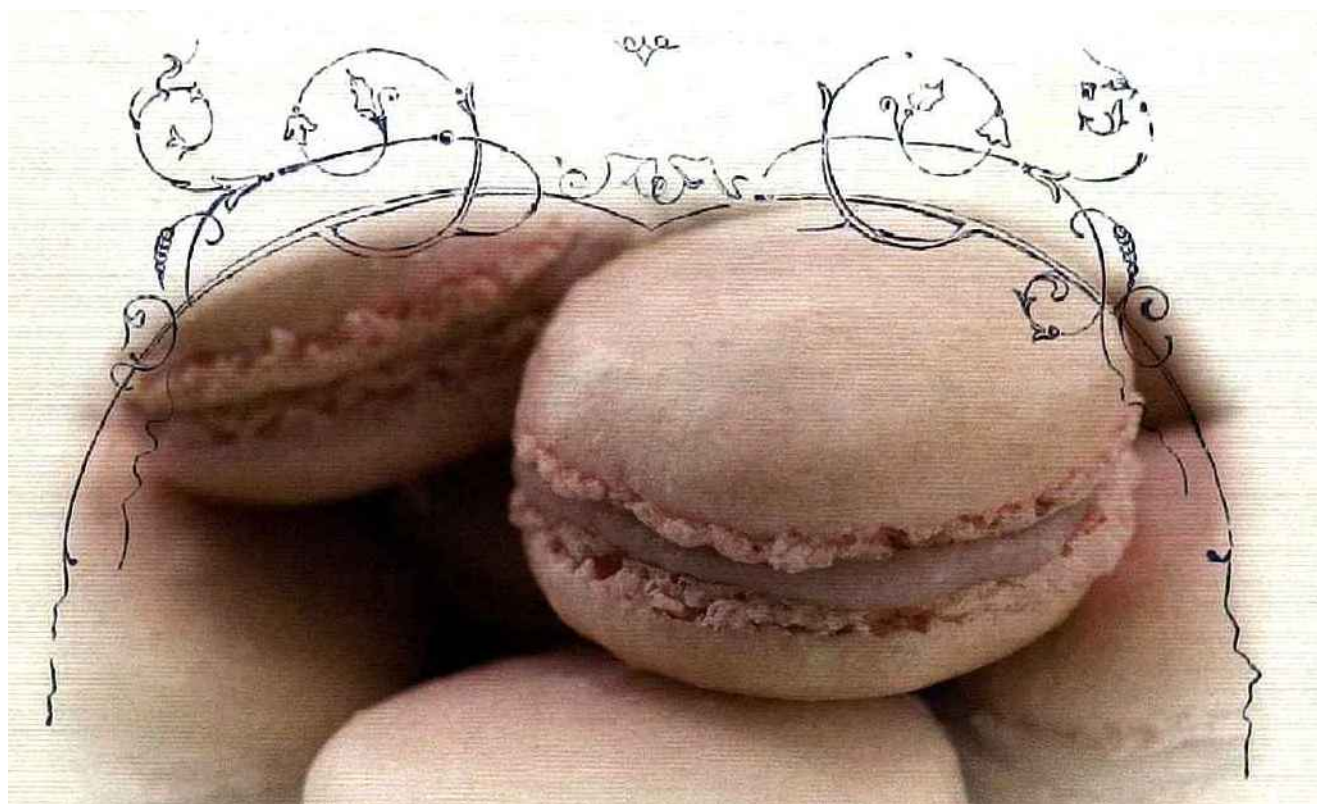


Macarons



Les fêtes approchent, l'hiver légalement, c'est le moment de vous faire plaisir et de vous laisser tenter par les petits gâteaux, biscuits et autres douceurs que vous proposent nos pâtisseries. Parmi toutes ces gourmandises, il y en a une qui est reine depuis de nombreuses années, il s'agit du macaron.



Le macaron, ce délicieux petit gâteau sec de forme ronde, fait de pâte d'amandes, de sucre et de blanc d'œuf, et fourré d'une ganache a aujourd'hui le vent en poupe. Sucré au chocolat, caramel au beurre salé, citron, framboise, praliné, cerise...Il fait aujourd'hui l'objet des aromatisations les plus diverses et se renouvelle selon les saisons comme la mode vestimentaire. Pour la fin d'année, les saveurs de champagne, pain d'épice, marron, praliné, forêt noire, raisin-cannelle sont à l'honneur. Une des grandes tendances aujourd'hui est de présenter le macaron non pas à l'heure du dessert ou du café gourmand mais de jouer la carte de l'originalité et de l'inv-

ter à l'apéritif. ces petites merveilles toutes rondes et moelleuses sont aussi très savoureuses salées. Et leurs goûts peuvent être plutôt surprenants ! Pour les coques, rien ne change : du blanc d'œuf, du sucre, de la poudre d'amande, parfois un peu de sel et quelques herbes sont ajoutées. C'est du côté de la ganache que vient l'originalité, elle permet toutes les folies : chèvre-ciboulette, tapenade, roquefort-poire... Les recettes sont nombreuses. Pour une soirée chic, le macaron au foie gras ou à la truffe fera sans aucun doute son petit effet.



L'histoire du macaron

Mais revenons un peu sur l'histoire de ce trésor culinaire. Connus de tous et incontournables de toutes les grandes pâtisseries, son origine est très ancienne et les recettes nombreuses diffèrent d'une région à l'autre. Au XVII^e siècle déjà les macarons de Nancy étaient très réputés. De l'avis de beaucoup d'historiens le macaron serait d'origine italienne et aurait été introduit en France au XVI^e siècle par les pâtisseries de Catherine de Médicis. Catherine de Médicis aurait ainsi fait venir d'Italie pour les noces du Duc Anne de Joyeuse une recette nouvelle de gâteaux, des pâtisseries rondes à bases d'amandes pillées, appelés Maccarone. Le Duc de Joyeuse émerveillé par ces gourmandises les aurait ensuite ramené à Joyeuse en Ardèche et aurait ainsi fondé la tradition des **Macarons** de Joyeuse. L'implantation de ces macarons a été facilitée par la présence dans la région de nombreux amandiers dont la culture est rendue possible par la douceur du climat méditerranéen du sud de l'Ardèche.

Apprécié par la cour, le macaron a été rapidement adopté par diverses congrégations religieuses dont les bénédictines, qui n'avaient pas le droit de manger de viande, mais qui étaient autorisées à se rattraper sur les desserts. Ce sont d'ailleurs deux religieuses bénédictines qui sont à l'origine d'un des plus réputés, le macaron de Nancy. Chassées par la Révolution, elles furent contraintes d'ouvrir une boutique pour survivre, le macaron de Nancy était né. Il doit sa renommée à son secret de fabrication bien gardé, transmis oralement depuis bientôt quatre siècles, actuelle-

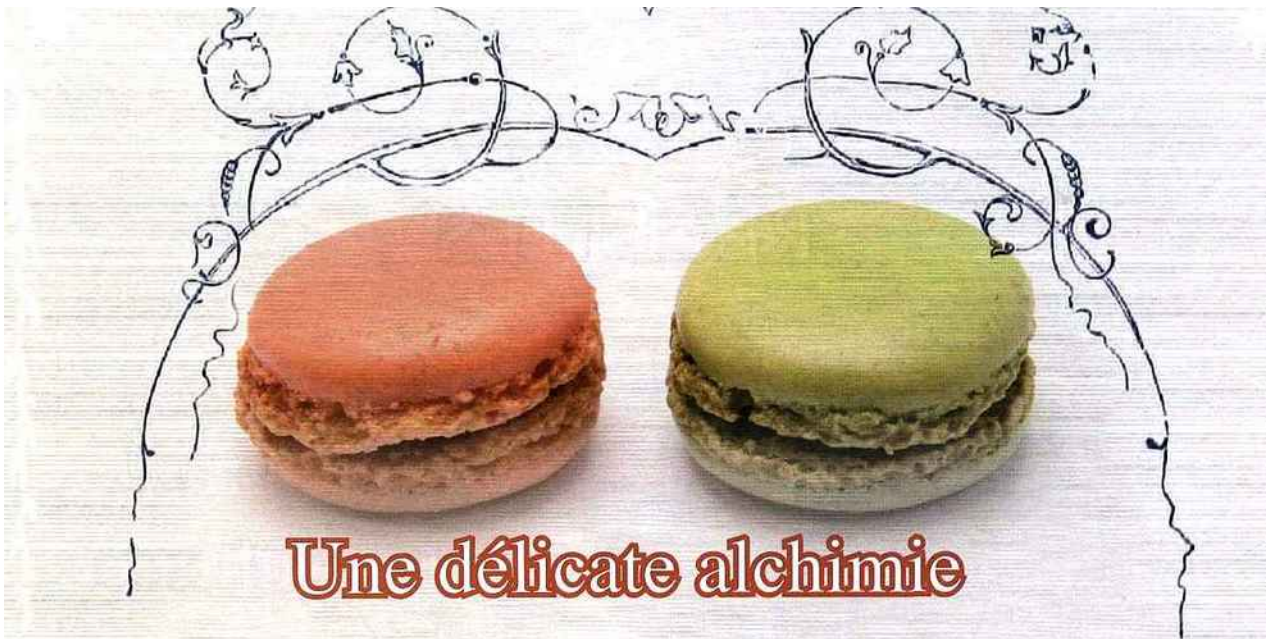
ment détenu par Nicolas Génot de la Maison des Soeurs Macarons. C'est en effet cette authentique recette qui ne cesse, depuis des générations, d'être l'objet de recherche par des pâtisseries, cuisiniers et confiseurs de Nancy, mais qui reste inégalée encore aujourd'hui. Contrairement à d'autres, le macaron de Nancy, couvert de fines craquelures, n'est pas fourré de ganache, il est uniquement fait d'un délicat mélange de blanc d'oeufs, de sucre et d'amandes de Provence ce qui en fait un macaron fidèle à la tradition, craquant au dehors et moelleux au dedans.



D'autres régions ont aussi leur macaron, des macarons tout aussi réputés. Pour les raisons que nous avons évoqué plus haut, au XVIIIe siècle l'usage s'était établi de fabriquer des macarons dans de nombreux couvents de femmes. Les Visitandines de Melun par exemple en faisaient et y joignaient d'autres friandises également très appréciées.

Au Pays Basque, à Saint-Jean-de-Luz le macaron est apparu sous l'impulsion d'un pâtissier, M. Adam, qui en offrit à Louis XIV pour son mariage. Depuis lors, les descendants du pâtissier perpétuent la tradition. À Paris, et en particulier à la Cour de Versailles, les officiers de bouche portant le nom de Dalloyau, ancêtres de ceux qui fonderont en 1802 la maison de gastronomie du même nom, servaient les Rois de macarons...

Il faut attendre les années 1830 pour que les coques des macarons soient accolées deux à deux. A la fin du XIXe siècle naît « le macaron parisien » élaboré selon la méthode Gerbet. Les coques des macarons sont réunies par une ganache ou une gelée de fruits. Il est popularisé dans le quartier Latin par le salon de thé Pons, aujourd'hui disparu, ainsi que par la maison Ladurée qui les teinte en tons pastel indiquant leur parfum. En 1997, la pâtisserie parisienne Pierre Hermé relance le macaron et le métamorphose par des couleurs, parfums et garnitures crémeuses. Apparaissent alors des macarons dont le cœur a un autre parfum que le corps : pêche-rose, citron vert-basilic, café-spéculos, poire-orange, etc.



La recette du macaron basique est bien connue, figure dans nombre livres de cuisine, mais beaucoup varie dans les proportions des trois ingrédients, dans la température de cuisson, le temps de repos avant de mettre au four... De nombreux cuisiniers, pâtissiers et même des scientifiques se sont penchés sur ces différents paramètres pour comprendre le secret d'une réussite parfaite. Il semblerait que le temps de repos de la pâte avant cuisson soit déterminant pour régler la question des craquelures. Plus le temps de repos est long, plus le macaron sera lisse. La quantité de blanc d'oeuf aurait en revanche peu d'importance pour garantir le meilleur résultat.

Quoiqu'il en soit, compte tenu de la diversité des macarons proposés chez les pâtissiers, chacun pourra retrouver le macaron qui lui convient au niveau du goût et de la texture et pour les plus courageux et les plus audacieux nous vous livrons quelques recettes qui ont déjà su satisfaire quelques gourmets.

Le macaron a même aujourd'hui sa journée de célébration. Depuis 2006, à l'initiative de Pierre Hermé, le 20 mars est le jour du macaron. Ce jour-là une dégustation de trois macarons est offerte dans les boutiques parisiennes du pâtissier.





RECETTES

Macarons au foie gras et à la confiture de figues

Macarons

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 12 macarons) :
2 blancs d'œufs
110 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four th 6 (180°).
Tapisser une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Dans un bol, travailler les blancs d'œufs en ajoutant peu à peu la poudre d'amandes, le sucre glace et le sucre vanillé, le mélange doit être souple mais pas liquide.
Si le mélange est trop épais, rajouter un blanc d'œuf.
Diviser le mélange en 12 parts et les rouler à la main pour obtenir des boules de la taille d'une noix.
Les déposer sur la plaque de cuisson et les aplatir légèrement. Faire cuire au four pendant 15 min environ, jusqu'à ce que les macarons soient légèrement brunis.
Laisser reposer quelques minutes, puis poser les macarons sur une grille à pâtisserie pour qu'ils refroidissent.

Les ingrédients :
3 blancs d'œufs
130 g de poudre d'amandes
180 g de sucre glace
2 c. à soupe de sucre
1 pincée de sel au vinaigre balsamique
1 c. à café de sel pour la pâte
Poivre, thym

Pour la garniture :
1 petite terrine de foie gras
Confiture de figues

Séparer les blancs le matin pour l'après-midi. Ajouter 1 pincée de sel avant de les battre. Quand le blanc commence à prendre ajouter... progressivement les 2 c. à soupe rases de sucre. Arrêter de fouetter lorsque les blancs sont très fermes. Mélanger la poudre d'amande, le sel, le poivre, le thym, et le sucre glace, puis incorporer le mélange doucement aux blancs montés en neige avec une cuillère en bois.
A l'aide d'une poche à douille lisse faire des ronds de 3 à 4 cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laisser « croûter » au minimum 1 heure à l'air ambiant.
Cuire entre 13 et 15 min au four à 150°C.
Laisser refroidir. Lorsqu'ils sont froids garnir avec un peu de confiture de figues et un morceau de foie gras.



RECETTES

Macarons au beurre salé

Ingrédients (pour 8 personne(s)) :

150 g de blancs d'oeuf
190 g de poudre d'amandes
300 g de sucre glace
95 g de sucre en poudre

Pour le caramel au beurre salé :

120 g de sucre
8 cl de crème liquide
30 g de beurre salé

Préchauffer le four à 150°C. Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs en neige ferme en y ajoutant en trois fois le sucre en poudre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois les blancs au sucre glace et à la poudre d'amandes jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et brillant. Dresser les macarons avec la poche à douille. Enfourner pendant 10 minutes en surveillant la cuisson. Laisser refroidir.

Dans une casserole, chauffer la crème liquide puis réserver.

Pendant ce temps, cuire le sucre à sec dans une autre casserole. Lorsque cela forme un joli caramel bien doré, ôter du feu puis incorporer le beurre et la crème liquide.

Bien mélanger l'ensemble et laisser refroidir avant utilisation.

Lorsque les macarons sont froids, les garnir avec le caramel au beurre salé.

Personnellement, mon préféré est le macaron au beurre salé. Bien fondant, moelleux, sucré mais pas trop, juste à point, de quoi nous laisser savourer la douceur du caramel. J'aime lorsqu'on sous la pression des doigts le macaron s'aplatit légèrement, la croûte craquèle alors délicatement. Un pur moment de délice!

