

Dans ma boîte à bredle... coques de macarons orange pavot



“ J’ai repris une de mes recettes de coques de macarons pour ajouter aux bredles de Noël...”

Les Ingrédients :

Pour environ 200 coques de 3,5 cm...

- 2 x 120 g de blancs d’œufs (séparés des jaunes depuis au moins 2 jours et jusqu’à 1 semaine)
- 325 g de sucre glace
- 325 g de poudre d’[amandes](#)
- 85 g d’eau
- 325 g de sucre de canne blond
- Graines de pavot
- Le zeste d’une [orange](#) bio
- 3 pincées de cristaux d’huiles essentielles ronde d’agrumes (ici [@Florisens](#))

Les Étapes :

Tamisez-la fine poudre d’[amandes](#) et le sucre glace. Mélangez.

Ajoutez les cristaux d’huiles essentielles d’agrumes aux premiers 120 g de blancs d’œufs que vous verserez, sans mélanger, sur le mélange de poudre [amandes](#) et de sucre glace. Réservez.

Faites bouillir l’eau et le sucre en poudre dans une casserole profonde et large. Quand la température atteint 115°C, commencez à monter en neige, les 120 g suivants de blancs d’œufs. Dès que le sucre atteint 118°C, diminuez la vitesse du batteur et versez le sucre liquide en fin filet. Battez jusqu’à ce que le mélange atteigne les 50°C. A ce moment, incorporez-le graduellement au sucre glace et poudre d’[amandes](#) avec une marise jusqu’à ce que le mélange tombe.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Versez ensuite la pâte dans une poche munie d’une douille n°11. Répartissez la pâte en petits cercles de 3,5 cm de diamètre (*utilisez un gabarit en papier que vous mettrez sous la feuille de cuisson transparente*). Tapotez la plaque de cuisson sur un torchon afin d’aplanir les coques. Procédez ainsi jusqu’à épuisement de la pâte à macarons. Saupoudrez les coques de graines de pavot et d’un [zeste d’orange](#) (ici au [zesteur-râpe Microplane®](#)). Laissez reposer les coques pendant 30 minutes pour que les coques croûtent.

Enfournez dans un four préchauffé à 150°C et ce pendant environ 12 minutes (la température varie en fonction de votre four et de la taille de macarons)... en ouvrant 2 fois la porte du four rapidement. Sortez la plaque du four. Laissez refroidir, démoulez et réservez les coques. Procédez ainsi jusqu'à ce que toutes les coques soient cuites.

Les coques de macarons se conserveront quelques semaines dans une boîte en fer blanc à température ambiante.

Et Que Dire De Plus ?

- Vous connaissez ma recette d'[écorces d'oranges confites](#)?
- J'ai repris la recette de [Macarons orange-pavot et ganache au beurre, fromage Philadelphia et oranges ...](#)
- [@Florisens](#) : Cristaux d'huiles essentielles ronde d'agrumes.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/dans-ma-boite-a-bredle-coques-de-macarons-orange-pavot/>
