

*Petits gâteaux*

# Amarettis façon william lamagnère



**3h48**   **40 min**   **8 min**   **3h**   **387**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte

160 g **Amande(s) entière(s)**  
50 g **Ecorce(s) d'orange confite**  
175 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**  
3 goutte(s) **Extrait d'amandes amères**  
1 c. à soupe **Sucre glace**

### Ingrédients pour la meringue française

50 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**

### Ingrédients pour la garniture

250 g **Ecorce(s) d'orange confite**  
5 cl **Cointreau**

## Étape 1

Préparation de la pâte de base

- 1 Dans le bol du mixeur, verser les amandes entières, le sucre, les écorces d'oranges confites et l'extrait d'amandes amères à l'aide d'une baguette chinoise qui servira de compte goutte. Mixer.
- 2 Lorsque les amandes sont bien broyées, verser les blancs d'oeufs et mixer à nouveau. La pâte doit être homogène et légèrement granuleuse.
- 3 Débarrasser dans un saladier à l'aide d'une maryse. Réserver.
- 4 Préparer la meringue. Mettre les blancs d'oeufs et le sucre dans le bol du batteur. Battre le mélange à grande vitesse.
- 5 Lorsque la meringue est bien ferme, l'incorporer à la pâte de base en deux fois en effectuant des mouvements circulaires du bas vers le haut à l'aide d'une maryse.
- 6 Couper le bout de la poche à douille puis insérer la douille unie. Déposer la poche dans un bec verseur puis verser la pâte dedans. Refermer la poche en tassant bien la pâte vers la douille.
- 7 Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer

des petites boules d'environ 3 cm de diamètre en essayant d'être régulier pour une cuisson homogène.

- 8 Déposer une pointe de pâte sous les quatre coins de la feuille de cuisson pour ne pas qu'elle se soulève pendant la cuisson.
- 9 A l'aide d'une passette, saupoudrer les petits tas de pâtes de sucre glace. Laisser reposer pendant 3 heures à température ambiante.

## Étape 2

### Cuisson des macarons

- 1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 200°C (Th.7).
- 2 Avec les doigts, donner une forme carrée aux macarons. Les enfourner pendant 8 minutes.
- 3 Lorsque les macarons sont dorés, les sortir du four. Glisser le papier sulfurisé avec les macarons sur une grille de four et laisser refroidir.

## Étape 3

### Préparation de la garniture à l'orange

- 1 Dans le bol du mixeur, verser les écorces d'oranges confites et le Cointreau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 2 Couper le bout d'une poche puis insérer une petite douille unie dedans. Placer la poche sur le verre mesureur, la remplir de pâte à l'orange.
- 3 Refermer la poche, tasser la préparation vers la douille.

## Étape 4

### Dressage

- 1 A l'aide d'une spatule, décoller les macarons du papier sulfurisé. Retourner la moitié des macarons et les garnir de préparation à l'orange.
- 2 Poser les macarons non garnis sur les autres, appuyer légèrement pour les souder.
- 3 Disposer harmonieusement les amarettis sur une assiette de dressage puis servir.