 **Potimacaron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Potimacaron-IMG_4925_30649.jpg) **Pour une cinquantaine de Potimacaron**

**Les coques :**  
**- 100 g d'amandes en poudre**  
**- 100 g de sucre glace**  
**- ½ càc de colorant en poudre orange**  
**- 35 g de blanc d'œuf très froid** (♦)  
**- 35 g de blanc d'œuf à température ambiante** (♦)  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 30 g d'eau**  
**Le potimarron :**  
**- 1 morceau de** [**potimarron**](http://www.croquantfondant.com/pages/Index_Legumes-4956918.html) **- 20 g de biscuits** [**amaretti**](http://www.croquantfondant.com/article-amaretti-71085549.html) **croquants  
- 50 g de moutarde de Mantoue**  
 **- 50 g de parmesan fraîchement râpé  
- Noix de muscade  
- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson et un gabarit dans l'idéal (**[**ici**](http://www.puregourmandise.com/astuces/01.htm)**)**  
**Un thermomètre à sucre**  
**Une poche et sa douille**  
**Préchauffage du four à 140°C (Chaleur tournante)**

**Le potimarron :  
Couper le potimarron** en quartiers. Le peler ou non et l'épépiner.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Le faire cuire à l'eau bouillante salée** pendant 10 à 15 minutes (ou encore mieux à la vapeur) jusqu'à ce qu'il soit très tendre.  
**Égoutter soigneusement.**  
**Prélever** 200 g de morceaux.  
**Mixer le potimarron** avec les [amaretti](http://croquantfondantgourmand.com/amaretti/), la moutarde et le parmesan râpé.  
**Ajouter** une pincée de muscade.  
Saler & poivrer. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.  
Réserver au frais.

**Les coques :**  
Si vous le pouvez, préparez vous-même la poudre d'amandes comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/).  
Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace.  
Mixer quelques secondes au robot pour obtenir une poudre très fine.  
Ajouter le colorant et tamiser.  
Ajouter les blancs d'œufs **froids** et mélanger.  
Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole et porter à ébullition en mesurant la température.  
Mettre le blanc d'œuf à température ambiante dans le bol du batteur.  
Lorsque le sirop est à 108°C, faire démarrer le batteur à vitesse maxi.  
Lorsque le sirop atteint 118°C, le retirer du feu et attendre que les bulles de sucre disparaissent.  
Réduire la vitesse du robot (pour éviter les projections) et verser le sucre en filet sur les blancs.  
Lorsque tout le sirop est incorporé, remettre le batteur à vitesse maxi et fouetter jusqu'à ce que le mélange arrive à la température de 50°C (la cuve est juste tiède).  
Et c'est maintenant que tout se corse...  
Incorporer un peu de meringue à la pâte d'amande pour l'assouplir.  
Puis incorporer le reste de meringue en deux fois en macaronnant : On soulève la pâte avec la spatule et on la rabat du milieu vers les bords du saladier, tout en faisant tourner celui-ci.  
La pâte doit être légèrement brillante et lisse comme une pâte à gâteau épaisse et un peu coulante.  
Remplir la poche à douille avec la pâte à macaron.  
Dresser les macarons sur la plaque (il m'a fallu 2 plaques).  
Enfourner (je n'ai pas laissé croûter) la première plaque.  
Au bout de 10 minutes de cuisson, ouvrir le four pour faire coucou aux macarons, refermer aussitôt et laisser encore cuire pendant 5 minutes :  
En fait cette petite visite de courtoisie, sert à faire évacuer la vapeur du four.  
Sortir la plaque du four, faire glisser la feuille sur le plan de travail et attendre que les macarons soient froids pour les décoller : Cette opération se fait sans problème s'ils sont cuits correctement.

**La garniture :**  
Sélectionner les coques deux par deux, pour qu'elles s'assemblent bien.  
Poser sur la partie plate d'une coque une petite noisette de potimarron.  
Couvrir avec la deuxième coque en pressant légèrement pour bien répartir la garniture.  
Ranger les coques à plat sur une plaque et les déposer au réfrigérateur pendant 24 heures.  
Les sortir un peu avant de les déguster pour que les macarons soient à température ambiante.