

Macarons

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients (pour 70 macarons) :

300 g de poudre d’amandes
300 g de sucre glace
100g de blancs d’œufs

300 g de sucre en poudre

75 g d’eau

110g de blancs d’œufs

Colorant rouge alimentaire

**Préparation de la recette :**

Tamisez le sucre glace avec la poudre d’amande puis versez la première pesée de blancs d’œufs sans mélanger. Ajoutez du colorant si besoin. Réservez.

Faites cuire l’eau et le sucre à 118°C. Dès que le sirop est à 110 °C, simultanément, commencer à monter en neige la seconde pesée de blancs d’œufs. Versez le sucre cuit à 118°C sur les blancs. Fouettez et laisser refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation précédente. Rabattez bien la pâte du biscuit à la main avec une corne (ou à la main) dans le sens des aiguilles d’une montre. Ce geste précis s’appelle « macaroner ».

Votre pâte est prête lorsque le mélange est brillant et retombe en faisant un ruban.

Versez la pâte dans une poche à douille lisse n°10.

Façonnez des ronds de pâte d’environ 3 ,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Laissez crouter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th.6). Glisser les plaques dans le four. Laissez cuire 12 minutes. A la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

**POUR LA GANACHE PISTACHE**

300 g de crème fraîche liquide 35%

300 g de chocolat blanc

45 g de pâte de pistaches

**Préparation de la ganache pistache :**

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au micro-ondes ou bain Marie.

Portez la crème à ébullition avec la pâte de pistache. Mélangez et versez-la sur le chocolat.

Mixez 10 min au mixeur plongeant. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu’à ce qu’elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n°11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24h au réfrigérateur.

Astuce

Laissez refroidir vos macarons garnis au minimum une journée au réfrigérateur avant de les déguster pour une osmose naturelle entre le biscuit et la garniture s’opère. C’est à ce moment précis que votre macaron devient magique !

Dégustez un macaron frais apporte une fraîcheur supplémentaire. Car plus on déguste un produit chaud, plus il paraît sucré, le froid estompant le sucre !