



La recette de Marc

Les macarons (36 pièces)

Préparation : 15 à 20 minutes. Repos : 1 à 2 heures. Cuisson : 12 minutes.

Matériel

un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé ou plaques en silicone
une poche avec une douille large et lisse
une corne/spatule en plastique ou une maryse

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3
Sucre glace : 210 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre en poudre : 30 g
Colorant alimentaire (en poudre de préférence)

Réalisation

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite le colorant avec une pointe de couteau dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.
3. verser la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant. (c'est l'étape la plus difficile qui déterminera la réussite des macarons).
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé ou une plaque silicone sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. - *pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la*

De la vigne au vin
delavigneauvin@free.fr

kws=22ghdylj qhdxylj h0p rqvwh1frp 2



pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud (tortillon) que vous ne manquerez pas de faire pour que la préparation ne ressorte pas par le haut –

- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3 cm de diamètre après cuisson -

6. Laisser croûter 1 à 2 heures, (voire même toute une nuit). Préchauffer le four à 150°C.
- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four

7. Déposer la plaque de macarons sur la lèche frite retournée et chaude. Enfournier pour 12 minutes à 150°C. (Ajuster le temps pour des macarons plus gros) - *cette technique de superposer les plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base !*

Le montage

8. A la sortie du four, laisser refroidir complètement les plaques, puis décoller les macarons. - *s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls.*

9. Marier les coques de même taille et les coller deux à deux avec une noix de ganache de votre choix.

La conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

Ganache pour macarons au chocolat

150g de chocolat noir

300g de crème liquide à 30%

6 g de miel d'acacia

Chauffer la crème avec le miel (au micro onde ou sur le feu)

Casser ou hacher le chocolat

Verser la moitié de la crème et remuer au fouet pour faire fondre le chocolat

Ajouter le reste de la crème et continuer à remuer

Ceci est une base de ganache dans laquelle vous pouvez ajouter les parfums que vous désirez : -

-Alcool de menthe Ricqlès, dans ce cas remplacer une partie du chocolat par des After-eight

-Oranges confites passées au mixer

-Piment d'Espelette

-Ou tout autre ingrédient à votre goût

Laisser refroidir la ganache au réfrigérateur 1 ou 2 heures

Fouetter la crème au batteur ou dans le robot jusqu'à ce qu'elle monte et épaisse comme une chantilly

Mettez-la dans une poche à douille pour garnir les coques de macaron

**De la vigne au vin
delavigneauvin@free.fr**

kws-22ghdyj qhdxylq1h0p rqv1h1frp 2