

Nouvelle recette à base de lavande !! décidément je rentabilise au maximum le cadeau de mon partenaire Jacquier!! il faut dire que le pot est tellement grand ... j'ai intérêt à avoir des idées de recettes..!!!

Ce macaron est tout en douceur, limite relaxant lorsqu'on le déguste!!

A consommer avec modération tout de même car les « 10000 calories » de ce petit trésor ne vous feront pas de cadeau ;-)



La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 120g de poudre d'amande
- 10g de cacao non sucré
- 1 pointe de cannelle
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre

- sel, citron

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter le cacao et la cannelle.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande.

Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2nd partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé,

ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

Ganache chocolat et lavande:

- 200g de chocolat au lait Barry origine Papouasie (G.Detou)
- 100g de crème fraîche liquide
- 40g de beurre
- 1 càc de lavande bleue (Jacquier)

Faire bouillir la crème avec la lavande puis laisser infuser 30min.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie puis verser la crème à la lavande dedans. Mélanger. Réserver au réfrigérateur quelques heures avant utilisation.

Garnir les coques 2 par 2 puis les réserver au réfrigérateur quelques heures avant dégustation.

Astuces: voici quelques recommandations:

- ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...
- si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)
- si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)
- si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!
- veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.
- utilisez des blancs mis à température ambiante
- n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.
- Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.
- Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont meilleurs.