

Macarons à la noisette

ganache choco-marrons



Pour environ 35 macarons avec une canule n° 7

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 16 minutes

Coques :

- 80 g de blancs d'œufs tempérés
- 100 g de poudre de noisettes
- 155 g de sucre glace (maison)
- 50 g de sucre semoule
- 1 pointe de colorant brun noisette

Ganache :

- 80 g de chocolat noir
- 60 g de beurre tempéré
- 200 g de crème de marrons

Matériel :

- 3 plaques à pâtisserie (ou 2 + 1 lèche-frite)
- 1 poche à douille munie d'une canule n° 7 ou 8
- Papier sulfurisé
- Un robot mixeur + fouet

Préparez la ganache choco-marrons : Dans un cul poule, faites fondre le chocolat haché au couteau au bain-marie ou au micro-onde environ 1 minutes (en 2 temps). Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez à l'aide d'une spatule. Incorporez la crème de marrons. *Vous pouvez à ce moment-là ajouter une petite lichette de rhum.* Placez la ganache dans une poche à douille munie d'une canule ou non. Placez-la au réfrigérateur minimum 1 heure. Vous la sortirez 1/4 heure environ pour la ramollir avant de l'utiliser.

Préparez les coques : Mixez la poudre de noisettes et le sucre glace. Fouettez les blancs en neige à petite vitesse pendant minimum 8 minutes. Quand le fouet commence à bien mousser, ajoutez le colorant puis quand le fouet laisse des traces dans les blancs, incorporez le sucre en 3 fois en augmentant progressivement la vitesse.

Tamisez le mélange poudre de noisettes et sucre glace sur les blancs. Mélangez à l'aide d'une spatule en partant du milieu et en remontant la préparation. *Il faut obtenir une pâte brillante et qui forme un ruban qui s'étale bien en retombant.*

Placez la pâte dans une poche à douille munie d'une canule n° 7 ou plus à votre goût. *Mais sachez que ceci aura une influence sur le temps de cuisson et la quantité finale de macarons.*

Pochez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Vous remarquerez que cette fois, par inadvertance, j'ai utilisé un tapis de cuisson en silicone. Mais vous verrez à la fin que je confirme que ce n'est pas top, les macarons sont plus plats et s'étalent un peu plus plats, en tout cas pour chez moi.

Tapotez les plaques pour faire remonter les bulles d'air. *Si besoin je les perce avec un cure dent.*

Laissez croûter ou pas. Pour ma part je laisse croûter entre 30 minutes et 1 heure. *Pour savoir si les plaques sont prêtes à enfourner, je pose un doigt sur la pâte, si je n'ai pas de pâte sur le doigt, c'est bon !*

Préchauffez le four à 150° C (130° c pour moi) avec une plaque vide que vous placez juste au-dessous de la plaque qui viendra s'installer par la suite.

Enfournez une plaque à la fois pour 16 minutes toujours à 150° C (130° C pour moi). *Pour ma part j'ai testé également 18 minutes à 120° C ce qui correspond à 140° C pour vous et cela fonctionne aussi.*

Laissez refroidir totalement avant de tenter de décoller les coques. C'est le papier sulfurisé que vous décollez et non la coque.

Garnissez la moitié des coques avec la ganache sortie à l'avance du réfrigérateur pour la ramollir. Recouvrez avec l'autre moitié des coques.

Vous n'êtes pas obligés de garnir vos coques le jour même. Il suffit pour cela de les placer sur un plateau, coque à l'envers et de le placer au réfrigérateur toute la nuit sans les couvrir. Vous pouvez aussi les placer dans une boîte métallique sans le passage au frais.

Une fois garnis, les macarons doivent être placés dans une boîte métallique de préférence et placés au réfrigérateur au moins 24 heures avant dégustation.

Vous pouvez aussi les congeler sans problème. Le résultat est très satisfaisant surtout avec des garnitures de ganaches.