

Macarons, la recette de base et la ganache chocolat noir

D'après les recettes de Mercotte et Bernard



Shopping : pour une quarantaine de macarons moyens, et 20 macarons garnis environ

1. Les coques

- 225g de sucre glace
- 225g de poudre d'amande
- 75g de blanc d'œuf

Pour la meringue italienne

- 75g de blanc d'œuf + 15 g de sucre
- 225g de sucre semoule
- 75g d'eau
- quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel

- Colorants (de préférence en poudre)

2. La ganache Chocolat :

- 230g de chocolat (chocolat de couverture à 55% pour moi)
- 200g de crème liquide entière
- 30g de beurre (salé pour moi)
- Un tiers de cuillère à café lyophilisé + une pincée de fleur de sel (ajout personnel)

In process :

1. Les coques:

- Chauffez le four à 150° avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille (lèche-frite à l'envers pour moi). [Ou plusieurs selon la capacité de votre four]
- Tamisez ou passez rapidement au mixer le sucre glace avec la poudre d'amandes. (mieux vaut mixer en petites quantités et j'ai passé le mélange 5 min à four tiède -70°-)
- Montez en neige 75g de blancs à T° ambiante avec 15g de sucre à ajouter en 3 fois ; le citron et/ou le sel. (mon robot n'aimant les petites quantités, je l'ai mis en marche dès le début de la cuisson du sucre).
- Cuire entre 110° et 118 ° (116 pour moi) les 225g de sucre et 75g d'eau sans remuer.
- Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot pour refroidir légèrement le mélange (vitesse max).
- Incorporer le colorant aux 75g de blancs non montés, puis versez-les dans la meringue (vitesse 2 sur 5 pour moi), quelques secondes sans insister.
- Mettre le fouet et ajoutez les poudres, et macaronnez (on peut aussi le faire à la maryse) pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban (au moins 2 à 3 min).
- Raclez le bord, et finissez de macaronner à la main.
- Dressez à la poche sur une plaque alvéolée (pas pour moi) recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13/15min à adapter en fonction de son four (14 pour moi). Chez moi, j'ai posé la plaque sur une autre plaque (cela m'en faisait trois en tout, une chaude et 2 froides)
- Enlevez la plaque du four, attendez une trentaine de sec, les macarons du bord doivent commencer à se décoller assez facilement.
- Appuyez un peu sur le dessous pour pouvoir mettre plus de garniture ensuite.

Remarque : pour des macarons légèrement plus grands, le temps de cuisson était plus de 15/17 min, à 155°.

2. La ganache

- Coupez le beurre en morceaux et laissez- le revenir à température ambiante si possible.
- Hachez le chocolat très fin ou faites- le fondre au bain-marie ou au four à micro -ondes (à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois).
- Dans une casserole, faites bouillir la crème fraîche
- Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi- fondu ; mélangez avec une spatule en bois ou en silicone en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit.
- Incorporez la moitié du restant ; mélangez.
- Versez la totalité et mélangez à nouveau.

- Si besoin, mixez (je ne le fais jamais...)
- Mettez le tout dans une poche à douille fermée ou un récipient filmé au contact et conservez au frais jusqu'à avoir une consistance « pochable ».
- Fourrez les macarons, laissez-les à découvert une nuit au frigo, puis conservez-les dans une boîte hermétique au frais.

