

Macarons vanille-basilic (jardin d'édén de Pierre Hermé)

Pour 30 macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant blanc

Colorant vert

Ganache

155g de chocolat blanc

80g crème liquide entière

1 gousse de vanille

3g de feuilles de basilic

Préparez la ganache: Fendez la gousse de vanille et prélevez les graines avec la pointe d'un couteau. Lavez, séchez et ciselez les feuilles de basilic

Dans une casserole faites chauffer la crème sans la faire bouillir, coupez le feu et plongez-y la gousse de vanille avec ces graines ainsi que les feuilles de basilic et laissez infuser pendant 30 minutes à couvert.

Passé le temps d'infusion, retirez la gousse de vanille, mixez la crème pour réduire les feuilles de basilic puis remettez-la sur feu doux et incorporez le chocolat blanc coupé en morceaux. Remuez pour le faire fondre. Filmez au contact et laissez refroidir au frigo pendant 6 bonnes heures (une nuit pour moi).

Les coques:

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre, puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige, ajoutez le colorant en poudre et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques avant de les décoller.

Pour le décor des coques: un pinceau humide trempé dans un peu de colorant vert en poudre et le tour est joué.

Quand les coques sont froides et la ganache ferme, garnissez la moitié de vos coques avec cette dernière en vous aidant d'une poche à douille et refermez les macarons avec le reste de coques.

Gardez les macarons au frais au moins 24 heures avant de les déguster.