

Macarons à la vanille

Pour environ 30 macarons

Coques des macarons

90g de blancs d'œuf

125g de poudre d'amande

125g de sucre glace

125g de sucre en poudre

Colorant en poudre blanc

Garniture

150g de chocolat blanc

75g de crème liquide

2 gousses de vanille

Ganache : Prélevez les graines des gousses de vanille.

Dans une casserole, portez la crème à frémissement, incorporez les graines de vanille et ajoutez les gousses, laissez infuser pendant 15 minutes à couvert.

Retirez les gousses de vanille de la crème et refaites la chauffer jusqu'à frémissement, incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre.

Quand la ganache est bien lisse, filmez au contact. Réservez au frais pendant 1 heure ou à température ambiante pendant 1 nuit.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 120° 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 et le colorant sur les blancs en neige et mélangez, avec une spatule jusqu'à ce qu'elles prennent 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 à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 120° en chaleur tournante pendant 20-22 minutes.

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

Laissez refroidir les coques.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, déposez la ganache sur la moitié des coques puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heure