

Macarons ananas-verveine

Pour une trentaine de macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant jaune

Garniture

300g de chair d'ananas

100g de sucre

1 cuil à soupe bombée de maïzena

2 œufs

90g de beurre

10 grandes feuilles de verveine séchées (ou 2 sachets d'infusion)

1.5 feuilles de gélatine(3g)

Crème ananas-verveine (à faire la veille c'est mieux): Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faites cuire les morceaux d'ananas avec le sucre jusqu'à ce qu'ils commencent à se ramollir. Mixez avant d'incorporer les feuilles de verveine broyées coupez le feu et laissez infuser 10 minutes. Passez ce temps remettez la casserole sur feu moyen, ajoutez le beurre, la maïzena et les jaunes d'œufs, mixez l'ensemble pour l'homogénéiser et poursuivez la cuisson sur feu moyen sans cessez de remuer jusqu'à ce que la crème commence à épaissir et nappe la cuillère. Incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir avant de réserver au frigo jusqu'à ce que le crème ce tienne assez pour garnir les macarons.

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 et le colorant sur les blancs en neige 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.

Montage : Quand la crème ananas-verveine est prête travaillez-la un peu pour l'assouplir puis mettez-la dans une poche à douille.

Quand les coques sont froides, garnissez-en la moitié avec la crème ananas-verveine et refermez les macarons avec le reste de coques.

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