

# *Macarons Jardin de Tolède {Pierre Hermé}*

## *Pour 20 macarons*

### *Les coques*

*70g de blancs d'œufs*

*95g de sucre*

*85g de sucre glace*

*95g de poudre d'amande*

*colorant orange*

### *Ganache*

*125g de chocolat blanc*

*85g d'abricots frais (sans le noyau)*

*10g de jus de citron*

*5g de crème liquide entière*

*1 bonne pincée de safran pistil*

*45g d'abricots moelleux*

Coupez les abricots frais en morceaux, mettez-les dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre, mixez pour former une purée, ajoutez la crème liquide, le jus de citron et les pistils de safran et laissez infuser pendant 5 minutes.

Coupez les abricots moelleux en petits morceaux.

Faites fondre le chocolat blanc au bain mari ou au micro onde.

Versez le mélange abricot-safran sur le chocolat blanc en 2 ou 3 fois, mélangez bien puis ajoutez les morceaux d'abricots moelleux, mélangez puis mixez l'ensemble le plus finement possible. Filmez au contact, laissez refroidir et laissez reposer au frais pendant une nuit.

La Ganache (à faire la veille):

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 ganache 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 ganache abricot-safran et refermez les macarons avec le reste de coques.

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