

Macarons (meringue italienne)
Pour environ 25 macarons

150g de poudre d'amande
150g de sucre glace
57g de blanc d'oeuf
57g de blanc d'oeuf
150g de sucre en poudre
50g d'eau
Colorant en poudre

- Monter en neige 57g de blanc d'oeuf
- Pendant ce temps préparer le sirop avec l'eau et le sucre en poudre, laisser cuire sans trop remuer jusqu'à atteindre 118°C. Lorsque le sirop a atteint la bonne température, le verser petit à petit sur les blancs en continuant de battre pendant 5 minutes pour faire refroidir, y ajouter le colorant en poudre (une pointe de couteau).
- Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et les autres 57g de blanc d'oeuf non battus.
- Ajouter la meringue en trois fois, mélanger jusqu'à avoir une texture qui fait le « ruban »
- Pocher les macarons sur le tapis de cuisson, laisser croûter quelques minutes (facultatif)
- Cuire environ 12 minutes à 170°C – Allumer seulement la sole du four-

Macarons (meringue française)
Pour environ 25 macarons

125g de poudre d'amande
210g de sucre glace
4 blancs d'oeuf
30g de sucre en poudre
Colorant en poudre

- Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace.
- Monter les blancs en neige, y ajouter les 30g de sucre lorsque le fouet laisse une marque dans les blancs, ajouter le colorant.
- Arrêter de battre au stade « bec d'oiseau »
- Mélanger les blancs aux poudres jusqu'à obtenir la texture qui fait le « ruban »
- Pocher les macarons sur le tapis de cuisson, laisser croûter jusqu'à ce que la pâte ne colle plus lorsqu'on y dépose le doigt.
- Cuire environ 12 minutes à 170°C – Allumer seulement la sole du four-

Astuces

- Mettre la plaque de macarons par dessus une autre plaque dans le four.
- Ne pas mettre les macarons sur une plaque chaude.
- Pendant la cuisson ouvrir le four 1 ou 2 fois pour contrôler la cuisson et laisser l'humidité s'échapper.
- Préparer les ganaches à l'avance.
- Attendre 24h avant de manger les macarons afin que le gâteau s'imprègne de la ganache ... sauf si vous êtes trop gourmand !

Ganache au citron

110g de chocolat blanc patissier
40 ml de jus de citron + zeste ou arôme naturel de citron
40 ml de crème fraîche liquide entière
¼ de feuille de gélatine

- Faire fondre le chocolat avec la crème au micro-ondes
- Mettre la gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide
- Presser un citron pour obtenir 40 ml de jus, zester ou ajouter un peu d'arôme citron au jus.
- Faire tiédir le jus de citron pour y faire fondre la gélatine
- Mélanger le tout et mettre au frigo pour faire figer la ganache

Variante : ajouter à la ganache des feuilles de basilic hachées.

Ganache au Carambar caramel

20 Carambars caramel
100g de crème fraîche liquide entière

- Faire fondre les Carambars dans la crème fraîche au micro-ondes
- Bien mélanger et mettre à figer au frig

Ganache au chocolat noir

100g de chocolat noir patissier
100g de crème fraîche entière liquide

- Faire fondre le chocolat dans la crème au micro-ondes
- Bien mélanger et mettre à figer au frigo

Variante : ajouter une pincée de 4 épices, de la fève tonka râpée, du sucre pétillant.....