

Macarons au chocolat

parfum menthe bergamote



Pour 30 à 35 macarons

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 1 heure (voire + ou - en fonction de la température et de l'humidité de la pièce)

Cuisson : 15 minutes

Ganache au chocolat parfum menthe bergamote :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de crème fraîche entière liquide (30 % de MG)
- 8 à 10 feuilles de menthe bergamote
- 15 g de beurre

Coques :

- 80 g de blancs d'oeufs (petit calibre) à température ambiante
- 100 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre glace
- 55 g de sucre semoule
- Colorant en poudre vert (1 pointe de couteau)

Préparez la ganache (le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain) : Portez à ébullition la crème fraîche liquide avec les feuilles de menthe bergamote. Hors du feu, laissez infuser pendant 10 minutes à couvert. Placez le chocolat haché dans un cul de poule. Versez la crème fraîche liquide encore chaude sur le chocolat. Laissez quelques secondes et mélangez à l'aide d'une spatule. Placez la ganache refroidie dans une poche à douille. Conservez au réfrigérateur.

Préparez les coques : Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace.

Battez les blancs à petite vitesse. *Quand le fouet fait apparaître des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en trois fois en augmentant la vitesse à chaque ajout.* Ajoutez le colorant en poudre.

Tamisez le mélange poudre d'amandes/sucre glace sur les blancs et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en remontant la préparation et en tournant le bol d'un quart de tour à chaque fois. *Vous devez obtenir une pâte brillante qui forme un ruban.*

Remplissez une poche à douille munie d'une canule n° 7 avec la préparation. Répartissez la pâte sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Laissez croûter pendant 40 minutes. *Si le climat est humide, prévoir plus longtemps. Quand vous posez le doigt sur une coque, celui-ci doit rester propre.*

Préchauffez le four à 150° C (130° C pour moi) en plaçant une plaque vide au milieu du four. *J'utilise ma lèchefrite.*

Glissez une première plaque et laissez cuire 15 à 16 minutes à 140° C (120° C pour moi). *Les macarons sont cuits quand ils se décollent facilement du papier en refroidissant. Ma deuxième plaque était une plaque perforée je n'ai pas jugé utile de remonter ma température à 130° C avant d'enfourner. Je suis restée à 120° C et c'était pas mal du tout.*

Laissez totalement refroidir les coques avant de tenter de les décoller. On décolle le papier du macaron et non l'inverse.

Montage : Sortez la poche garnie de ganache du réfrigérateur 15 à 20 minutes pour qu'elle se ramollisse un peu. Coupez le bout de la poche avec des ciseaux. Répartissez une noisette de ganache sur la moitié des coques. Recouvrez avec l'autre moitié des coques.

Placez vos macarons sur un plateau ou une grande boîte non couverte 1 nuit au réfrigérateur. *Ceci va permettre d'assécher un peu les macarons.* Stockez-les ensuite dans une boîte en fer hermétique. Vous pouvez aussi les congeler aussitôt garnis. Dans les 2 cas il faudra penser à sortir vos macarons 1/2 heure ou 1 heure (pour les macarons congelés) avant de les déguster.