

# Fées Mains by Marjorie



## Macarons au chocolat et poivre de cassis

### Les ingrédients:

Pour les coques de macarons: 3 blancs d'oeufs soit 90g séparés des jaunes depuis 3 jours et ramenés à température ambiante - 210g de sucre glace - 130g de poudre d'amandes – 20g de sucre en poudre extra fin - 1 pincée de sel ou pointe de couteau de crème de tartre – 1 pointe de couteau de colorant alimentaire violet

Pour la ganache: 100g de chocolat noir - 15g de beurre - 12cl de crème fraîche liquide - 1 CàC de miel – ½ CàC de poivre de cassis

### *Les macarons:*

Tamiser le mélange sucre glace et poudre d'amandes à l'aide d'un chinois ou d'une passoire à grilles très fines. Il reste environ 1 CàS de poudre d'amandes difficile à tamiser que je n'utilise pas.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel ou la pointe de couteau de crème de tartre. Commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne, ajouter 10g de sucre, passer le batteur à la vitesse rapide et ajouter le reste du sucre. Tout en continuant à battre les blancs, ajouter le colorant alimentaire. Les blancs en neige doivent être bien fermes.

Saupoudrer les blancs en neige d'environ 1/4 du mélange sucre glace, poudre d'amandes tamisé. Mélanger délicatement à la maryse (ou spatule en silicone ou corne). Recommencer l'opération jusqu'à l'utilisation de tout le mélange tamisé. Vous devez obtenir une pâte souple, lisse et brillante.

Déposer une feuille de papier cuisson (Albal qui permet de les décoller aisément) sur les plaques du four (il faut compter 2 fournées).

Remplir la poche munie d'une douille lisse de 10mm de l'appareil. Dresser des petits disques de pâte à macarons d'environ 3cm de diamètre. Les espacer car la pâte peut plus ou moins s'étaler.

*Tapoter légèrement la plaque du four et laisser "croûter" les macarons 1h à température ambiante.*

*Préchauffer le four à 150°C.*

*Poser la plaque du four couverte de macarons sur une plaque similaire et enfourner environ 12mn. Si vous avez un four à chaleur tournante, inutile de superposer les plaques, petite astuce pour obtenir la collerette tant recherchée des macarons.*

*A la sortie du four, attendre quelques minutes et les macarons doivent se décoller facilement.*

*Les déposer sur une grille à pâtisserie.*

### *La ganache:*

*Faire bouillir la crème et le miel et, à feu très doux, ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger et ajouter le beurre en morceaux puis le poivre de cassis. Mélanger de façon à obtenir une belle texture lisse. Verser la ganache dans un bol et réserver au réfrigérateur au moins 2h. La ganache doit se figer et ne plus couler pour garnir les coques de macarons.*

*Ne reste plus qu'à déposer à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille, la ganache sur une coque et de couvrir d'une autre coque. Réserver au frais.*

*Et, le plus difficile, attendre 24 heures avant de les déguster! Ainsi ganache et biscuits s'imprègnent l'un l'autre pour rendre l'intérieur du macaron si moelleux!*

*Les macarons peuvent se conserver 3 à 4 jours au réfrigérateur ou plus longtemps au congélateur.*

*Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*