

Macarons au chocolat au lait et noisettes



Pour 30 à 35 macarons (selon la canule utilisée)

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 1 heure

Cuisson : 13 à 15 minutes

Coques :

- 80 g de blancs d'œufs tempéré
- 90 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 50 g de sucre
- 5 g de cacao

Ganache chocolat au lait et noisettes :

- 100 g de chocolat au lait
- 80 g de crème fraîche entière liquide (30 % de MG)
- 15 g de beurre
- 25 g de noisettes mixées

Préparez la ganache : Mixez les noisettes.

Portez la crème fraîche à ébullition. Versez la crème chaude sur le chocolat au lait (en pastilles) ou haché au couteau. Attendez 1 minute et mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Incorporez les noisettes mixées. Réservez la ganache au réfrigérateur.

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

Battez les blancs en neige à vitesse moyenne. Quand le fouet commence à faire des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en 3 fois en augmentant la vitesse à chaque ajout.

Tamisez le mélange poudre d'amandes/sucre glace/cacao sur les blancs d'œufs. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation. La pâte doit former un ruban.

Remplissez une poche à douille avec une canule n° 7 (pour moi).

Répartissez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé en veillant à bien espacer les macarons.

Laissez croûter 1 heure voire plus en fonction de la température de la pièce. Le temps de croûtage est suffisant quand vous posez le doigt sur la pâte et que vous n'avez pas de pâte sur le doigt.

Préchauffez le four à 150° C (130° C pour moi) avec une plaque vide (lèche-frite).

Glissez une première plaque et laissez cuire 13 à 15 minutes en fonction de votre four. La prochaine fois, je ferais 14 minutes de cuisson. Faites de même pour la seconde plaque.

Attendez que les macarons soient bien refroidis avant de les décoller ou si vous êtes pressés, posez la feuille sulfurisé sur le plan de travail humidifié.

Montage : Sortez la ganache du réfrigérateur 10 minutes avant de fourrer les macarons.

Placez la ganache dans une poche à douille. Déposez une noix de ganache sur la moitié des coques et recouvrez avec l'autre moitié des coques de macarons.

Conservez-les dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Attendez le lendemain pour les déguster.

Vous pouvez les conserver une semaine au réfrigérateur ou les congeler.