Petits gâteaux

Macarons - recette traditionnelle

13h12	30 min	22 min	12h20	469
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Confection des coques de macarons

1. Tamiser et mixer ensemble la poudre d'amande et le sucre glace.
2. Battre les blancs en neige en ajoutant le citron et une pincée de sel, puis le sucre en poudre en 3 fois à partir du moment où les blancs commencent à mousser.
3. Verser le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs et mélanger jusqu'à obtenir un mélange souple et brillant mais pas trop liquide.
4. Utiliser une poche à douille pour former des petits tas d'appareil sur une feuille de papier sulfurisée.
5. Tracer de petits ronds de la taille des macarons sur le papier sulfurisé aide avec réaliser des coques régulières.
6. Tapoter légèrement la plaque et laisser reposer 20 min à température ambiante.
7. Cuire 20 à 22 min pour des gros macarons et 12 pour des petits dans un four à 150°C (Th.5).

Étape 2

Réalisation de la ganache ivoire

1. La veille, faire chauffer 80g de crème avec le miel.

Ingrédients
pour 8 personnes

Coques de macarons

- 125 g **Amande(s) en poudre**
- 100 g **Blanc(s) d'oeuf**
- 225 g **Sucre glace**
- 25 g **Sucre semoule**
- 1 **Sel**
- 1 c. à café **Jus de citron**

Ganache ivoire

- 150 g **Chocolat blanc**
- 280 g **Crème liquide (fleurette)**
- 80 g **Miel**
- 1 c. à café **Arôme naturel de vanille**

2. Faire légèrement fondre la couverture ivoire.
3. En fouettant au batteur, ajouter la crème bouillante en trois fois au chocolat ivoire.
4. Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger.
5. Laisser prendre la ganache une nuit au réfrigérateur.
6. Le lendemain, fouetter la ganache jusqu'à ce qu'elle ait une consistance ferme.

Étape 3

Garnissage des macarons

1. Verser la ganache ivoire dans une poche à douille munie d'une douille fine.
2. Fourrer la moitié des coques de macarons.
3. Assembler les coques de macarons.

Étape 4

Dressage

1. Dresser les macarons dans une coupe et servir au moment du dessert ou pour accompagner le café.