



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.