

*Petits gâteaux*

# Macarons cassis-passion



**2h48** **35 min** **13 min** **2h** **407**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la ganache

- 1 Faire chauffer un peu d'eau dans une casserole.
- 2 Poser un cul de poule sur la casserole de façon à ce que le fond ne touche pas l'eau, mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
- 3 Le chocolat peut aussi être fondu au micro-ondes à faible puissance en faisant attention à ne pas le brûler. La cuisson au bain-marie est cependant conseillée car elle sera mieux maîtrisée.
- 4 Verser la crème liquide et le miel dans un bol.
- 5 Le miel permettra à la préparation de garder sa texture crémeuse.
- 6 Faire chauffer la crème et le miel au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 7 Les deux éléments, chocolat et crème, doivent être chauds pour faciliter l'émulsion.
- 8 Verser la crème en trois fois sur le chocolat chaud, en remuant énergiquement à l'aide d'une spatule.
- 9 L'émulsion doit être lisse et brillante comme une mayonnaise.
- 10 Ajouter à l'émulsion les pulpes de fruit de la passion et

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les macarons

110 g **Sucre glace**  
60 g **Amande(s) en poudre**  
45 g **Blanc(s) d'oeuf**  
15 g **Sucre semoule**  
1 **Colorant**  
1 **Colorant**  
5 goutte(s) **Jus de citron**  
1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour la ganache

100 g **Chocolat blanc**  
50 g **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Pulpe de fruits**  
20 g **Pulpe de fruits**  
5 g **Miel**

de cassis, mélanger.

- 11 Laisser la ganache se cristalliser, c'est à dire, se raffermir, à température ambiante.
- 12 La cristallisation se fait de préférence à température ambiante. Pour aller plus vite, mettre la préparation au réfrigérateur.
- 13 Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer la ganache.

## Étape 2

### Préparation des macarons

- 1 Préparer une poche à douille.
- 2 Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes dans un mixeur. Réserver le mélange dans un récipient.
- 3 Verser les blancs d'œuf à température ambiante dans le bol d'un batteur. Ajouter une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet.
- 4 Commencer à battre les blancs à vitesse lente, puis augmenter progressivement la vitesse.
- 5 Quand les blancs commencent à monter, ajouter le sucre semoule et continuer à battre.
- 6 Verser un peu de colorant alimentaire dans la préparation tout en mélangeant.
- 7 Enlever le fouet du batteur et le remplacer par la feuille.
- 8 A défaut de cet instrument, utiliser une maryse.
- 9 Verser le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace dans les blancs en neige. Mélanger à vitesse très lente jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- 10 Racler les bords du bol à l'aide d'une maryse et mélanger une dernière fois délicatement la pâte.
- 11 Mettre l'appareil dans la poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 12 Placer la poche à plat sur le plan de travail, la lisser à l'aide d'une corne en ramenant la pâte vers la douille.
- 13 Couper l'extrémité large de la poche afin de ne pas être gêné par l'excédant de plastique.
- 14 Faire quelques points de pâte sur une plaque à pâtisserie, coller dessus une feuille de papier sulfurisé.
- 15 "Visser" la grande ouverture de la poche de façon à amener la pâte vers la douille.
- 16 Tenir le fond de la poche contre la paume de la main et se placer verticalement à la plaque pour coucher les macarons.
- 17 Presser la poche pour faire disposer des petites noisettes de pâte sur la plaque, espacées et en quinconce.
- 18 Les macarons doivent être de taille égale pour une cuisson homogène.
- 19 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) pendant 13 minutes.

### Étape 3

#### Finition

- 1 Sortir les macarons du four.
- 2 Enfoncer avec le pouce la base des macarons de façon à les creuser légèrement, cela permettra de mettre plus de ganache. Ceci doit être fait sur les macarons chauds.
- 3 Sortir la ganache du réfrigérateur, la mettre dans la poche à douille.
- 4 Cette étape doit être réalisée rapidement afin d'éviter que la ganache ne se liquéfie avec la chaleur.
- 5 Garnir la moitié des macarons de ganache, les refermer avec les macarons restants. Réserver dans une assiette.
- 6 Laisser les macarons reposer au frais.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les dresser.
- 2 Les disposer sur une assiette.