

Petits gâteaux

Macarons au chocolat, cœur de guanaja



2h **45 min** **15 min** **1h** **494**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Verser le miel dans la crème.
- 2 Placer un cul-de-poule au dessus d'une casserole remplie d'eau et allumer le feu pour réaliser une cuisson au bain-marie.
- 3 Verser le chocolat et le faire fondre en remuant à l'aide d'une maryse.
- 4 Pendant que le chocolat continue à fondre, faire chauffer la crème au micro-ondes.
- 5 Une fois le chocolat fondu et homogène, retirer du feu. Incorporer la crème dans la chocolat en trois fois. Bien mélanger entre chaque ajout.
- 6 Faire des mouvements en partant du centre afin d'éviter que la ganache ne gicle.
- 7 Pour faciliter la cristallisation de la ganache, la mettre dans un récipient large sur une hauteur d'environ un centimètre. Filmer au contact. Réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation et cuisson des coques

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5). Dans la cuve d'un

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les macarons

100 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en poudre**
45 g **Blanc(s) d'oeuf**
15 g **Sucre semoule**
10 g **Cacao en poudre**
1 **Colorant**
1 **Jus de citron**
1 **Sel**

Ingrédients pour la ganache

125 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 ml **Miel liquide**

robot, verser la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de cacao.

- 2 Mélanger les poudres avec le couteau du robot, ceci permet d'éviter le tamisage.
- 3 Ne pas trop mélanger pour ne pas chauffer les poudres.
- 4 Verser le mélange de poudre dans un cul-de-poule et réserver.
- 5 Utiliser des blancs d'œufs qui sont séparés des jaunes depuis quelques jours et à température ambiante. Prendre son temps pour les monter sinon les macarons vont gonfler dans le four et retomber à la sortie.
- 6 Verser les blancs d'œuf dans le bol du batteur avec un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron.
- 7 Mélanger en augmentant progressivement la vitesse de l'appareil. Pendant l'opération, incorporer le sucre semoule en trois fois, ainsi qu'un peu de colorant rouge carmin.
- 8 Remplacer le fouet du robot par la feuille. Ajouter les poudres et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient toutes intégrées.
- 9 Terminer le macaronage à la maryse en mélangeant de bas en haut et en ramenant l'appareil, jusqu'à ce qu'on obtienne un ruban quand la pâte est soulevée.
- 10 Préparer une poche à douille en y insérant une douille unie, la remplir avec la préparation.
- 11 Poser la poche à plat sur le plan de travail, chasser l'air avec une corne. Puis couper le haut de la poche à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 12 Prendre la poche, déposer un peu d'appareil aux 4 coins d'une plaque pour coller le papier sulfurisé.
- 13 Tenir la poche la plus verticale possible dans la paume de la main. Appuyer par le haut. Dresser des macarons en quinconce et de taille régulière.
- 14 Il est possible de dessiner un gabarit sur la feuille si on a du mal à utiliser la poche.
- 15 Enfourner pendant 12 à 15 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Confection des macarons

- 1 Sortir les macarons du four.
- 2 Pour mettre plus de ganache, prendre les coques encore chaudes et appuyer avec le pouce pour les creuser.
- 3 Sortir la ganache du frais et retirer le film. Ranger les coques par paires de même dimension. Remplir une coque de ganache à l'aide d'une cuillère. Recouvrir avec la deuxième coque, réserver dans un ramequin.
- 4 Les mettre sur la tranche avant de les mettre au réfrigérateur.
- 5 Réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les déguster. Les disposer sur l'assiette de dressage.
- 2 Les macarons seront bien meilleurs après 48H.