

*Petits gâteaux*

Macarons thé vert et jasmin



27h25 **2h30** **15 min** **24h40** **427**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole et faire chauffer.
- 2 Lorsque la crème est chaude, ajouter le thé, puis couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.
- 3 Mettre le chocolat blanc dans un cul de poule et le placer sur une casserole d'eau chaude pour le faire fondre au bain-marie.
- 4 Après les 10 minutes, passer la crème au tamis tout en pressant les feuilles de thé avec une cuillère à soupe.
- 5 En trois fois, verser l'infusion sur le chocolat fondu. Bien mélanger à la maryse entre chaque ajout. Réserver.
- 6 Placer un film alimentaire au contact de la ganache puis réserver.

Étape 2

Préparation des macarons

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Tamiser le sucre glace au dessus du bol du mixeur.
- 3 Verser la poudre d'amandes dans le mixeur puis mixer pour affiner la poudre.

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la préparation des coques

150 g **Blanc(s) d'oeuf**
200 g **Amande(s) en
poudre**
200 g **Sucre glace**
5 cl **Eau**
200 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

280 g **Chocolat blanc**
22 cl **Crème liquide
(fleurette)**
8 g **Thé**

- 4 Passer de nouveau le mélange sucre glace et poudre d'amandes au tamis. Réserver.
- 5 Mélanger la moitié des blancs d'oeufs à la poudre d'amandes et au sucre glace avec une cuillère en bois. Réserver.
- 6 Verser le reste de blancs d'oeufs dans le bol du robot. Réserver.
- 7 Verser le sucre semoule et l'eau dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 8 Lorsque le sucre est dissout, augmenter le feu et porter à ébullition. Nettoyer régulièrement les bords de la casserole.
- 9 Contrôler la température du sirop avec le thermomètre. Lorsqu'elle monte à 110°C, commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne.
- 10 Continuer à contrôler le sirop. Lorsqu'il atteint 114°C, battre les oeufs à pleine vitesse.
- 11 Lorsque le sirop est à 118°C, les oeufs doivent être semi-montés.
- 12 Verser le sirop dans les oeufs tout en battant à pleine vitesse. Lorsqu'il est complètement incorporé, compter 1 minute de battage.
- 13 Après cette minute, baisser à vitesse moyenne puis laisser tourner pendant encore 2 minutes.
- 14 Après ce temps, la meringue doit être tiède, ferme et former un bec de perroquet à la pointe du fouet. Réserver.
- 15 Incorporer un quart de la meringue dans le mélange de pâte d'amandes.
- 16 Incorporer le reste de meringue avec la maryse en mélangeant du bas vers le haut.
- 17 Continuer de mélanger en faisant des mouvements de bas en haut et en écrasant légèrement contre les bords du cul de poule.
- 18 La pâte doit devenir brillante et doit légèrement s'écouler. Lorsque ce résultat est obtenu, arrêter de mélanger.
- 19 Garnir la poche de la douille unie n°8. Faire pivoter d'un tour pour fermer la poche et faire en sorte que la préparation ne s'échappe pas lors du remplissage.
- 20 Rabattre les bords de la poche à douille sur la main et la remplir avec la moitié de la préparation.
- 21 Défaire le tour effectué au-dessus de la douille pour que la préparation puisse s'écouler.
- 22 Tapisser plusieurs plaques de four de papier sulfurisé. Placer la poche à douille à la perpendiculaire en poussant la préparation vers le haut.
- 23 Appuyer sur la poche et faire sortir la préparation. Former des boules aplaties de 2 à 2,5 cm de diamètre.
- 24 Donner un petit coup sec vers l'avant pour arrêter l'écoulement de la préparation.
- 25 Veiller à espacer suffisamment les macarons. Une fois la plaque remplie, la taper légèrement sur le plan de travail recouvert d'un torchon pour que les macarons s'étaient

un peu.

- 26** Continuer jusqu'à épuisement de la préparation.
- 27** Laisser les macarons croûter à l'air libre pendant 30 à 40 minutes. La pâte ne doit plus être collante au contact du doigt.
- 28** Enfourner les macarons. Au bout de 5 minutes, les collerettes doivent apparaître. Au bout de 8 minutes, entrouvrir le four puis refermer.
- 29** Ouvrir de nouveau brièvement le four après 10 minutes et après 12 minutes, les macarons doivent être cuits. Sortir les plaques du four.
- 30** Le signe d'une bonne cuisson est l'absence de coloration des coques et le fait de pouvoir les décoller facilement du papier sulfurisé.
- 31** Réserver les macarons sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir.

Étape 3

Montage

- 1** Compter le nombre de coques puis les mettre deux par deux. En prendre la moitié et les enfoncer légèrement en leur centre.
- 2** Mettre la ganache dans une poche à douille munie d'une douille N°6.
- 3** Mettre une grosse noix de ganache sur la coque enfoncée puis la couvrir d'une autre coque.
- 4** Appuyer légèrement pour que la ganache soit visible sur les bords du macaron.
- 5** Les disposer dans une boîte en fer, puis les réserver pendant 24 heures, voire 48 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir les macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les consommer. Dresser sur plat puis servir.