

Macarons à la vanille



Pour 50 petits macarons :
GANCHE VANILLE

- 100g de chocolat blanc
- 50cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille

MACARONS

- 200g de poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 2 x 80 g de blancs d'oeufs
- 200g de sucre semoule
- 8cl d'eau
- colorant blanc

Etape 1 : La Ganache à la vanille

- 1- Préparer de préférence la ganache la veille.
- 2- Dans un saladier, déposer le chocolat blanc (photo 1).
- 3- Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille grattée et fendue en deux (photo 2).
- 4- Au premier frémissement, retirer du feu et verser, tout en mélangeant, sur le chocolat blanc.
- 5- Réserver au frais toute la nuit ou au congélateur quelques minutes pour refroidir plus vite. La préparation doit être très froide (photo 3).
- 6- Lorsque la préparation est froide, la montée en crème chantilly. La ganache est prête lorsqu'elle forme des becs d'oiseau (photo 4).
- 7- Réserver au frais.





Etape 2 : Les Macarons

1- Mixer et tamiser le « tant pour tant » (poudre d'amandes + sucre glace) (photo 5).

2- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre en poudre, sans remuer, à ébullition. La température ne doit pas dépasser 110°C, l'utilisation d'un thermomètre est nécessaire.

3- Pendant ce temps, monter 80g de blanc d'oeuf en neige (photo 6).

4- Lorsque l'eau et le sucre sont à 110°C (photos 7 & 8), couper le feu et ajouter, tout en continuant à battre, au blanc d'oeuf, en un fin filet, jusqu'à ce que la préparation est quasiment refroidi (photo 9).

5- Ajouter le colorant dans la meringue.

6- Dans un autre récipient, mélanger 80g blanc d'oeuf, non battu, avec le « tant pour tant », afin d'obtenir une épaisse pâte d'amandes (photo 10).

7- Incorporer une petite dose de meringue à la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule et aller du fond vers le centre du récipient. Puis incorporer en une fois le reste de la meringue délicatement.

8- Le mélange doit être homogène mais pas liquide.

9- Remplir une poche à douille et équiper une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

10- Sur la plaque disposer à l'aide de la poche à douille, pocher les coques de macarons (vous pouvez utiliser un patron). Tapoter doucement le dessous de la plaque pour faire ressortir de possible bulles d'air.

11- Faire coquer 1 heure les plaques pour que les coques sèchent légèrement (photo 11).

12- Enfourner, à four chaud, à 145°C pendant 15 à 20 minutes.

13- Les coques doivent être lisses et brillantes avec une belle collerette (photo 12).



Étape 3 : Le Montage

- 1- Sortir la ganache à la vanille du réfrigérateur et la mettre dans une poche à douilles.
- 2- Déposer une noisette de ganache sur une coque et refermer avec une autre, en tournant légèrement pour que le macaron soit correctement rempli.
- 3- Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
- 4- Conserver les macarons au frais pendant 2-3 jours.