

Recette : MACARONS GANACHE CHOCOLAT / ORANGE !



Desserts

MACARONS GANACHE CHOCOLAT / ORANGE !

INGRÉDIENTS

125 grammes de poudre d'amande
125 grammes de sucre glace
38 grammes de blanc d'œufs pour la meringue (soit un peu moins d'un blanc)
42 grammes d'œufs (soit un peu plus d'un blanc)
112 grammes de sucre en poudre
38 millilitres d'eau
100 grammes de chocolat noir (1/2 tablette)
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
3 à 6 gouttes d'huile essentiel à l'orange **ou** 3 cuillères à soupe de jus d'orange (maison)

PRÉPARATION

1. Mixer finement la poudre d'amande et le sucre glace.
2. Passer-les au tamis.
3. Porter à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole et cuire le sucre à **118/119°C**.
4. Pendant ce temps, monter les 38 grammes d'œufs en neige.
5. Lorsque les blancs commencent à monter, incorporer le sucre cuit en filet pour faire la meringue.
6. Continuer de fouetter jusqu'au refroidissement de la meringue.
7. Pendant ce temps, mélanger le sucre glace et la poudre d'amande avec les 42 grammes blancs d'œuf afin d'obtenir une pâte épaisse et homogène.
8. Ajouter le colorant.
9. Incorporer une petite quantité de meringue à la "pâte d'amande".
10. Rajouter le reste délicatement et progressivement.
11. Remplir une poche à douille de votre préparation.
12. Faire les coques des macarons sur une feuille de cuisson déposée au préalable sur la plaque du four.
13. Enfourner dans à **160°C**.
14. Cuire **4 minutes**.
15. Retourner la plaque et mettre de nouveau **4 à 5 minutes**.
16. Laisser refroidir complètement.
17. Faire fondre le chocolat noir au bain marie.
18. Ajouter la crème fraîche.
19. Mélanger.
20. Ajouter le jus d'orange ou les gouttes d'huile essentiel.
21. Placer au réfrigérateur **1 heure** au minimum pour que la ganache devienne plus ferme.
22. Placer la ganache dans une poche à douille.
23. Mettre un peu de ganache sur la moitié des coques de macarons.
24. Assembler vos macarons avec le reste des coques.

Préparation : 2,5 heures

Cuisson : 10-11 minutes

Repos : 1 heure au minimum



C'est à vous de jouer !

Environ 10 à 11 minutes
160°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !