

Premiers macarons au thé matcha et ganache à la crème de chocolat noir

Quand je suis parti à Montréal vers la Noël, j'ai rencontré et Jérémie du blog "[Les aventures salées de Jérémie](#)" et Nathalie, l'Amoureuse des desserts du blog "[Itinéraires gourmands](#)" qui m'ont offert un joli paquet cadeau gourmand avant mon retour en France. Il y avait dans ce paquet du thé vert matcha en poudre que j'ai précieusement conservé en me disant que je l'utiliserai dans un premier temps pour réaliser mes premiers macarons et des madeleines. Pour les madeleines, ça viendra! Pour mes premiers macarons, j'ai été inspirée des recettes du livre intitulé "[Macarons Délices et Gourmandises](#)" de Sylvie Ait-Ali offert par Nol de Nol du blog "[Mangeons des p'tits clous](#)" à la suite d'un

échange entre blogueuses sur le thème de Mardi gras. Après deux tentatives en voici le résultat...



Ingrédients

Coques des macarons...

- 3 blancs d'œufs (qui ont été séparés des blancs 2 à 3 jours et conservés au frais avant la réalisation des macarons)
- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'[amandes](#)
- 2 c. à café de thé matcha en poudre
- 10 gouttes de jus de citron
- 15 à 25 gouttes de colorant vert

La ganache...

- 125 g de chocolat noir
- 2 c. à soupe de cacao non sucré
- 100 ml de crème liquide épaisse
- 25 g de beurre demi-sel

Les coques de macarons...

Mixez finement la poudre d'amandes. Ajoutez le sucre glace et le thé matcha et tamisez le tout. Réservez.

Dans un bol mélangeur, déposez les blancs d'œuf et les gouttes de jus de citron et montez les en neige ferme en augmentant au fur et à mesure la vitesse du batteur et en ajoutant graduellement le reste du sucre glace. Les blancs sont montés en neige lorsqu'ils forment des pics en relevant les fouets du batteur. Ajoutez les gouttes de colorant et mélangez jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène. Ajoutez graduellement au blancs d'œufs, le mélange de poudre d'amandes avec une maryse ou une corne à macarons. Mélangez en raclant les rebords du bol mélangeur. Le mélange doit devenir brillant et lisse et former un ruban en retombant. Il ne doit pas devenir trop liquide!

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Répartissez la pâte en petits cercle de 2,5 à 3 cm de diamètre. Laisser reposer une vingtaine de minutes afin que les coques se croûtent avant cuisson.



Déposez la plaque sur 1 voire deux autres plaques de

cuisson à pâtisserie et enfournez dans un four chaud à 1750°C pendant 11 à 17 minutes (la température varie en fonction de votre four et de la taille de macarons. Sortez du four. Laissez refroidir, démoulez et réservez les coques. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à macarons. Les coques doivent avoir formé une petite auréole à la base et doivent être lisse sur le dessus.

Pour la ganache...

Chauffez la crème au bain-marie et ajoutez les chocolat en morceaux. Mélangez. Ajoutez le beurre et le cacao puis mélangez de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Laissez refroidir mais pas complètement. La ganache ne doit pas figer.

Les montages des macarons...

Garnissez une coque de macaron de ganache. Refermez d'un second macaron de même taille. Procédez ainsi jusqu'à écoulement de la ganache et des coques de macarons.



Conservez les macarons au frais pendant au moins 12 heures avant de les consommer.

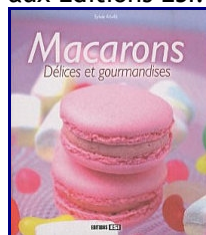
Résistez puis dégustez!!!

Mes suggestions

- Pour la ganache, réchauffez la un peu si elle devient trop ferme et qu'elle ne s'étale pas bien sur les coques!
- [Spécialités...](#)
- [Crèmes, laitages, macarons, meringues, mousses, sauces...](#)
- Je vous conseille d'aller faire un petit tour chez Marina du blog "[Pure Gourmandises](#)" qui donnent pleins d'astuces et d'explications pour la réussite des macarons.
- Que faire avec...



- Cette recette a été inspirée du livre intitulé "[Macarons Délices et Gourmandises](#)" de Sylvie Ait-Ali aux Éditions ESI:



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-macarons-au-the-matcha-et-ganache-a-la-creme-de-chocolat-noir-72162847.html> *De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick*

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick