

Macaron à la farine de noix, ganache choco-caramel



Pour une soixantaine de coques soit 30 macarons de 35mm de diamètre:

Les coques :

- 2 fois 40g de blancs d'oeufs vieillis (l'idéal étant des blancs décongelés)
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de farine de noix
- 100g de sucre glace
- 100g de sucre semoule
- 40g d'eau

La ganache choco-caramel :

- 35g de sucre semoule
- 70g de crème fleurette
- 100g de chocolat noir

Préparation des coques :

La veille, sortir les blancs du congélateur et les laisser à température ambiante jusqu'au moment de préparer la pâte. Mixer très finement et ensemble la poudre d'amandes, la farine de noix et le sucre glace, puis tamiser, réserver.

Le lendemain, dans une casserole, peser 100g de sucre semoule et ajouter 40g d'eau. Mettre la casserole sur le gaz et porter à 110°C en vérifiant la température avec une thermosonde. Si vous n'en avez pas, comptez 3 mn à ébullition et stopper la cuisson avant la coloration du sirop.

En même temps, monter 40g de blancs d'oeufs en neige. Si les blancs sont prêts avant le sirop ralentir le robot. Au ralenti, verser doucement en filet, le sirop bouillant le long des parois du bol. On obtient une meringue italienne. Laisser tourner le robot, jusqu'à ce que la meringue soit tiède, environ 40°C.

Pendant ce temps, mélanger les 40g de blancs d'oeufs restants avec les poudres tamisées à l'aide d'une maryse. Ensuite, incorporer la meringue italienne et travailler de bas en haut en partant du milieu. On doit obtenir une pâte lisse et brillante, assez liquide mais pas trop tout de même!

Préchauffer le four à 150°C avec 2 plaques à pâtisserie sans rebords posées sur la grille l'une sur l'autre.

Étaler sur une table 3 plaques perforées ou non recouvertes de papier sulfurisé. Je coupe le papier sulfurisé à l'avance, et le coince entre 2 plaques, pour qu'il soit bien plat et ne risque pas de s'enrouler pendant le dressage des macarons. Remplir la poche munie d'une douille lisse de 8mm de diamètre et dresser des petits tas en quinconce, assez espacés, sur les plaques. Enfourner pour 15 mn.

A la sortie du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur votre plan de travail, puis décoller les coques une fois refroidies. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la ganache choco-caramel :

Avec le sucre semoule, faire un caramel à sec, puis ajouter la crème préalablement chauffée. Laisser sur feu doux si des grains se sont formés lors de l'ajout de la crème, ils vont fondre.

Parallèlement, fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter la crème chaude en 3 fois en mélangeant avec une maryse. On doit obtenir une ganache lisse et brillante.

Laisser refroidir la ganache puis garnir les macarons 2 par 2. Placer au frais puis patienter jusqu'au lendemain! Je sais que c'est très difficile de patienter avec des macarons dans le réfrigérateur, mais ça en vaut vraiment la peine!!!