

Ahhh, le jeu interblogs...!!! L'occasion pour moi de me replonger avec plaisir dans les macarons! Je découvre avec d'autant plus de plaisir le blog de [Céline](#), ma binôme, que cela faisait près d'1 an que je n'avais pas fais de macarons à la pistache!!!

Ayant été récemment chez mon fournisseur préféré « G.Detou » (rue Tiquetonne, sur Paris), j'en profite pour tester la pâte de pistache que j'y ai acheté! Habituellement j'utilise un arôme, du colorant et des brisures de pistache, alors là je gagne du temps et le résultat est aussi fort en goût!

Je vous laisse découvrir la recette des coques, [Céline](#) et moi utilisons à peu de chose près la même, et celle de la ganache; quant à moi je vais jeter un oeil chez [Christine](#), mon autre binôme de jeu, pour voir sur laquelle de mes recettes elle s'est laissée tenter...



### La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amande
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre

- sel, citron
- colorant

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs clarifiés (c-à-d séparés du jaune depuis quelques jours) avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre et le colorant, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande. Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2<sup>nd</sup> partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les brisures de pistache doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la

couleur et de la taille des coques...).

## GANACHE PISTACHE

A réaliser la veille de préférence.

- 200g de couverture ivoire Blanc Satin Barry
- 150 ml de crème liquide 30%
- 2 càs de pâte de pistache (G.Detou)

Faire frémir la crème à feu doux puis y ajouter hors du feu les pistoles de chocolat blanc. Mélanger avec une spatule.

Incorporer la pâte de pistache. Mélanger.

Laisser la ganache refroidir à température ambiante avant de l'entreposer au réfrigérateur pendant quelques heures.

Remplir une poche à douille de ganache puis garnir 1 à 1 les coques des macarons.

Conserver les macarons garnis dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Attendre 1 journée avant de commencer à les déguster..., ils ne seront que meilleurs!!

**Astuces:** voici quelques recommandations:

- *ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...*
- *si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)*
- *si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)*
- *si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!*
- *veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.*
- *Utilisez des blancs mis à température ambiante*
- *n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.*
- *Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.*
- *Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont*

*meilleurs.*