

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Macarons schtroumpfissimes à la pistache

De Pierre Hermé + conseils des thermomixeuses fortiches.



Pour +/- 25 macarons de 4 à 5 cm de diamètre

**Ganache** la veille ou le matin

150 g de chocolat blanc  
150 g de crème fraîche liquide  
45 g de pâte à pistache (recette sur mon blog)  
*Je n'avais mis que 30 g de pâte à pistache mais ce n'est pas assez !*  
3 à 4 gouttes d'extrait d'amandes amères

Dans une casserole, au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc.

Au four micro-ondes, faire bouillir la crème avec la pâte à pistache. Bien mélanger et l'incorporer en 3 fois, au chocolat blanc fondu + ajouter l'extrait d'amandes amères.

Verser le tout dans le bol du Thermomix

**Mixer 9 min VIT 3 ou 4** afin d'avoir un résultat homogène. Verser dans un plat à gratin et mettre un film étirable au contact de la ganache obtenue.

La garder au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

## **Coques**

Dans le bol du thermomix

150 g de poudre d'amandes + 150 g de sucre glace  
Mélanger **quelques secondes VIT 4**. Réserver.

Dans un petit récipient

55 g de blancs d'œufs (*Je ne les ai pas laissé liquéfiés comme le préconise Mr Hermé*) +  
2 à 3 g de colorant bleu, en poudre. Bien mélanger au fouet.

Verser ces blancs d'œufs bleus **sur** le mélange poudre d'amande/sucre glace dans le thermomix MAIS **sans mélanger**.

Dans le kitchenaid ou à l'aide d'un autre robot ménager

Battre 55 g de blancs d'œufs en neige bien fermes. (**VIT 8** pour le kitchenaid)

Pendant ce temps-là, dans une casserole, sur votre plaque de cuisson

Verser 150 g de sucre en poudre + 37 g d'eau (j'ai mis de l'eau du robinet) et chauffer à feu moyen.

Surveiller la cuisson avec un thermomètre de cuisine tout en remuant de temps en temps...

A 118°C ou lorsque le sirop de sucre forme de grosses bulles (avant coloration), l'ajouter lentement aux blancs en neige en mélangeant bien au fouet > meringue italienne. Attendre qu'elle refroidisse (50°C).

Ajoutez-y le mélange sucre glace/amandes du bol du Thermomix. Mélanger bien pour éviter les grumeaux...(j'ai mélangé dans le kitchenaid **VIT 4**)

Verser dans une poche à douille lisse n°11 (ou celle que vous avez mais pas trop grosse, la mienne est une n°14)

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm, sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson. (J'ai préparé 33 coques)



Taper la plaque sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine pour avoir de beaux ronds bien plats. Laisser croûter ces « ronds » pendant 30 min.

Préchauffer votre four à 180° C. Le mien, je l'ai préchauffé à 170°C.

Glisser la plaque dans le four au deuxième étage en partant du bas.

Faire cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four (j'ai cuit 11 min et j'ai ouvert à 9 min et à 7 min de temps restant).



A la sortie du four, faire glisser les coques sur le plan de travail. Attendre qu'elles refroidissent et les garnir de ganache.

Les macarons sont encore meilleurs 24 h après, si on les met au frigo. J'ai testé et c'est vrai ! La ganache rend la coque du macaron plus moelleuse....et le parfum sera + prononcé.



