

Macarons à la pistache



Ingrédients pour les coques :

- 150 g de sucre glace
- 150 g poudre d'amandes
- Colorant en poudre couleur vert
- 55 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau
- 55 g de blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre

Ingrédients pour la ganache à la pistache :

- 200 ml de crème liquide entière
- 140 g de pistoles de chocolat blanc
- 60 g de pâte de pistaches
- 50 g de beurre en morceaux
- 2 cuillères à café d'arôme pistache

* Je prépare toujours mes fourrages de macarons en premier de façon à pouvoir garnir dès le refroidissement des coques.

Faire chauffer la crème avec la pâte de pistaches, au micro ondes 1 min/750 W.

Mélanger au fouet. Verser sur la crème chaude sur le chocolat blanc, remuer avec la spatule haute température afin d'obtenir une ganache lisse et brillante.

Ajouter et incorporer le beurre en morceaux. Terminer par l'arôme. Réserver au frais.

~~Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace~~ (je ne le fais pas lorsque ma poudre d'amande est assez fine), tamiser au fouet.

Ajouter les blancs d'œufs (non montés) auquel on mélange la pointe de colorant en poudre, aux poudres et bien mélanger à la spatule.

On obtient une pâte d'amande colorée.

Confectionner un sirop avec le sucre et l'eau.

Monter le reste des blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre presque simultanément.

Verser le sirop doucement sans cesser de fouetter sur les blancs.

Continuer de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédisse.

Incorporer la meringue en deux fois et macaroner. La pâte est souple et brillante.

Préchauffer le four à 150 -170°C ou th 5 (à tester car peut varier selon votre four).

Prendre une plaque perforée, poser la toile Silpat dessus.

Remplir la poche de pâte à macarons. Faire des petits tas et les espacer en quinconce.

Enfourner pendant 12 à 15 min à 150 à 170°C. (selon votre four)(chaleur tournante)

Laisser refroidir, former les coupes.

Creuser légèrement et délicatement au centre avec le pouce (surtout pour les gourmands).

Monter la ganache au batteur électrique.

Mettre la ganache dans la poche à douille.

Garnir les coques avec la ganache pistache à l'aide d'une poche à douille.

Assembler les 2 coques. Placer au réfrigérateur dans une boîte au moins 24h00.

Le top du top pour des macarons réguliers...



Toile Silpat® Macarons SP3728